МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ

Вкусные домашние заготовки



- Подробная технология приготовления
- Доступные продукты и оборудование
- Холодный и горячий способы заготовки

ДЕЛАЕМ САМИ!

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

SHOUT
SHARE IT



Annotation

Домашние мясные и рыбные консервы и копчености всегда очень сытные и вкусные. Приготовление этих деликатесов по силам любой хозяйке и не требует ни специального оборудования, ни дорогих ингредиентов. В книге подробно и понятно описаны полная технология и тонкости приготовления разнообразных домашних заготовок холодным и горячим способами: гуляша из говядины, тушенки из утки по-болгарски, кролика в собственном соку, заливной свинины, цыпленка в желе, телапии с овощами, бычков в томатном соусе, пряной сельди домашнего посола, варено-копченого окорока и многого другого. Полезное дополнение – рекомендации по хранению готовых продуктов и список специй, придающих неповторимый вкус каждому блюду. Готовьте без труда, радуя родных и близких!

- Мясные и рыбные консервы. Вкусные домашние заготовки. Делаем сами!
  -
  - От автора
  - Безопасность консервирования в домашних условиях
    -
    - Причины порчи консервов
    - Тонкости технологического процесса
    - Правила стерилизации консервов
    - Приправы и пряности
      -
      - Соль
      - Уксус
      - Перец
      - Лавровый лист
      - Горчица
      - Гвоздика
      - Хрен
      - Базилик
      - Бархатцы
      - Кардамон
      - Можжевельник
      - Мускатный орех
      - Сельдерей
      - Тимьян
      - Тмин
  - Консервирование мяса

- Свинина, говядина, баранина
  - Свинина в собственном соку
  - Отварная свинина (вариант 1)
  - Отварная свинина (вариант 2)
  - Отварная свинина (вариант 3)
  - Отварная свинина (вариант 4)
  - Отварная свинина (вариант 5)
  - Отварная свинина (вариант 6)
  - Отварная свинина (вариант 7)
  - Отварная свинина (вариант 8)
  - Отварная свинина (вариант 9)
  - Отварная свинина (вариант 10)
  - Отварная свинина (вариант 11)
  - Отварная свинина (вариант 12)
  - Отварная свинина (вариант 13)
  - Отварная свинина (вариант 14)
  - Отварная свинина (вариант 15)
  - Отварная свинина (вариант 16)
  - Отварная свинина (вариант 17)
  - Отварная свинина (вариант 18)
  - Отварная свинина (вариант 19)
  - Отварная свинина (вариант 20)
  - Гуляш с кореньями
  - Гуляш с перцем
  - Гуляш из свинины
  - Гуляш с баклажанами
  - Сегединский гуляш
  - Гуляш с зеленью
  - Жаркое из свинины (вариант 1)
  - Жаркое из свинины (вариант 2)
  - Жаркое из свинины (вариант 3)
  - Жаркое из свинины (вариант 4)
  - Жаркое из свинины (вариант 5)
  - Жаркое из свинины (вариант 6)
  - Жаркое из свинины (вариант 7)
  - Жаркое из свинины (вариант 8)
  - Жаркое из свинины (вариант 9)
  - Жаркое из свинины (вариант 10)
  - Свиные отбивные впрок
  - Домашняя тушенка из свинины с бальзамическим уксусом
  - Тушенка из свиной головы
  - Свинина в жире (вариант 1)
  - Свинина в жире (вариант 2)

- Свинина в жире с перцем и чесноком
- Свинина в маринаде
- Свинина заливная (вариант 1)
- Свинина заливная (вариант 2)
- Свинина заливная (вариант 3)
- Свинина заливная (вариант 4)
- Свинина, тушенная с перцем и томатом
- Свинина, тушенная с паприкой и вином
- Тушеная свинина с травами
- Тушенка в мультиварке
- Рийет из свинины
- Тушенка «Простая»
- Мясо в жире без стерилизации
- Тушенка с перцем
- Тушенка «Ароматная»
- Говядина по-испански
- Мясо в смальце со специями
- Сырая говядина в рассоле
- Тушенка с кореньями
- Говядина в собственном соку
- Копченая свинина консервированная
- Говядина в пряном рассоле (вариант 1)
- Говядина в пряном рассоле (вариант 2)
- Говядина в пряном рассоле (вариант 3)
- Говядина в пряном рассоле (вариант 4)
- Говядина в пряном рассоле (вариант 5)
- Говядина в пряном рассоле (вариант 6)
- Говядина в пряном рассоле (вариант 7)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 1)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 2)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 3)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 4)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 5)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 6)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 7)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 8)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 9)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 10)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 11)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 12)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 13)
- Сырая говядина в бульоне (вариант 14)
- Гуляш из говядины (вариант 1)
- Гуляш из говядины (вариант 2)

- Гуляш из говядины (вариант 3)
- Гуляш из говядины с перцем и помидорами
- Гуляш из говядины с кореньями
- Гуляш из говядины с фасолью
- Говядина жареная (вариант 1)
- Говядина жареная (вариант 2)
- Говядина жареная (вариант 3)
- Говядина жареная (вариант 4)
- Говядина жареная (вариант 5)
- Говядина жареная (вариант 6)
- Говядина жареная (вариант 7)
- Говядина жареная (вариант 8)
- Говядина жареная (вариант 9)
- Говядина жареная (вариант 10)
- Говядина жареная (вариант 11)
- Говядина жареная (вариант 12)
- Говядина жареная (вариант 13)
- Говядина жареная (вариант 14)
- Говядина жареная (вариант 15)
- Говядина тушеная
- Говядина, тушенная с луком
- Говядина, тушенная с луком и чесноком
- Говядина, тушенная с сельдереем
- Говядина, тушенная с патиссонами
- Говядина, тушенная с перцем и баклажанами
- Говядина, тушенная с кабачками
- Говядина, тушенная с баклажанами и чесноком
- Говядина, тушенная с баклажанами и яблоками
- Говядина, тушенная с острым перцем
- Говядина, тушенная с капустой
- Говядина, тушенная с брусникой
- Говядина, тушенная со смородиной
- Говядина, тушенная с черносливом
- Говядина, тушенная с грибами
- Говядина, тушенная с цукини
- Строганка из говядины
- Строганка из говядины с салом
- Строганка из говядины с капустой
- Строганка из говядины с луком
- Строганка из говядины острая

- Пряные отбивные
- Отбивные в панировке
- Отбивные из телятины
- Отбивные с чесноком
- Жаркое из телятины (вариант 1)
- Жаркое из телятины (вариант 2)
- Жаркое из телятины (вариант 3)
- Жаркое из телятины (вариант 4)
- Жаркое из телятины (вариант 5)
- Жаркое из телятины (вариант 6)
- Жаркое из телятины (вариант 7)
- Тушеная телятина с грушами
- Говядина в мультиварке
- Говяжья тушенка в скороварке
- Тушенка из баранины
- Баранина в бульоне (вариант 1)
- Баранина в бульоне (вариант 2)
- Баранина в бульоне (вариант 3)
- Баранина с грибами
- Баранина, тушенная с луком
- Баранина, тушенная с перцем
- Баранина, тушенная с травами и черносливом
- Баранина в жире
- Баранина, жаренная в жире с чесноком
- Баранина с грибами
- Баранина натуральная в собственном соку
- Баранина в томате
- Баранина острая
- Баранина с овощами
- Баранина в желе
- Баранина в бульоне
- Баранина с яблоками

- Кролик и дичь
  -
  - Консервы из сырого мяса кролика
  - Тушенка из кролика (вариант 1)
  - Тушенка из кролика (вариант 2)
  - Тушенка из кролика (вариант 3)
  - Тушенка из кролика (вариант 4)
  - Тушенка из кролика (вариант 5)
  - Тушенка из кролика (вариант 6)
  - Кролик в бульоне (вариант 1)
  - Кролик в бульоне (вариант 2)

- Кролик в бульоне (вариант 3)
- Кролик в бульоне (вариант 4)
- Кролик в смальце
- «Тунец» из кролика
- Кролик в оливковом масле
- Кролик в собственном соку
- Кролик в смальце с овощами
- Тушенка из дичи для длительного хранения
- Тушенка из дичи со специями для длительного хранения (вариант 1)
- Тушенка из дичи со специями для длительного хранения (вариант 2)
- Дичь, консервированная с пряностями (вариант 1)
- Дичь, консервированная с пряностями (вариант 2)
- Дичь, консервированная с пряностями (вариант 3)
- Дичь, консервированная с пряностями (вариант 4)
- Дичь, консервированная с пряностями (вариант 5)
- Зайчатина в бульоне (вариант 1)
- Зайчатина в бульоне (вариант 2)
- Зайчатина в бульоне (вариант 3)
- Зайчатина в смальце
- Паштет из зайчатины консервированный
- Заяц с овощами
- Гуляш из зайца
- Мясо кабана в томатном соусе
- Фазан консервированный
- Мясо косули в томате
- Отбивные из оленины
- Жареная лосятина

- Домашняя птица
  - Тушенка из цыплят «Домашняя»
  - Тушенка из курицы в мультиварке (вариант 1)
  - Тушенка из курицы в мультиварке (вариант 2)
  - Курица или цыпленок в собственном соку
  - Курица в бульоне (вариант 1)
  - Курица в бульоне (вариант 2)

- Курица в бульоне (вариант 3)
- Курица в бульоне (вариант 4)
- Курица в бульоне (вариант 5)
- Курица в бульоне (вариант 6)
- Курица в бульоне (вариант 7)
- Курица в бульоне (вариант 8)
- Куриная тушенка «Деревенская»
- Отварная курица с овощами консервированная
- Курица в бульоне с тмином
- Курица в бульоне с чесноком
- Курица в бульоне с сельдереем
- Курица в бульоне с укропом
- Курица в желтом бульоне
- Курица в бульоне с кореньями
- Тушенка куриная (вариант 1)
- Тушенка куриная (вариант 2)
- Тушенка куриная (вариант 3)
- Тушенка куриная (вариант 4)
- Тушенка куриная (вариант 5)
- Тушенка куриная (вариант 6)
- Тушенка куриная (вариант 7)
- Тушенка куриная (вариант 8)
- Тушенка куриная (вариант 9)
- Тушенка с утиным жиром
- Курица, жаренная с луком
- Курица жареная
- Курица, жаренная с перцем
- Курица, жаренная с томатной пастой
- Курица с горчицей
- Курица с грибами
- Утка с капустой
- Утка в тузлуке
- Утка в жире (вариант 1)
- Утка в жире (вариант 2)
- Утка в жире (вариант 3)
- Утка в жире по-венгерски (вариант 4)
- Утка в собственном соку
- Рийет утиный с брусникой
- Утиное конфи
- Утка в бульоне (вариант 1)
- Утка в бульоне (вариант 2)
- Утка в бульоне (вариант 3)
- Утка в бульоне (вариант 4)

- Утка в бульоне (вариант 5)
- Утка в бульоне (вариант 6)
- Утка в бульоне (вариант 7)
- Утка в бульоне (вариант 8)
- Утка в бульоне (вариант 9)
- Утка в бульоне (вариант 10)
- Утка в бульоне (вариант 11)
- Утиная тушенка
- Утиная тушенка со специями
- Утиная тушенка с травами
- Утиная тушенка со смесью перцев
- Утиная тушенка по-болгарски
- Утиная тушенка с яблоками
- Утиная тушенка с изюмом
- Утиная тушенка с прованскими травами
- Утиная тушенка с капустой
- Утиная тушенка с красной смородиной
- Утиная тушенка с луком
- Утиная тушенка с чесноком и острым перцем
- Утиная тушенка с брусникой или клюквой
- Утка в желе
- Гусь в собственном соку
- Тушенка из гуся
- Тушенка из гуся в мультиварке
- Тушенка из гуся в желе (вариант 1)
- Тушенка из гуся в желе (вариант 2)
- Тушенка из гуся в желе (вариант 3)
- Тушенка из гуся в желе (вариант 4)
- Тушенка из гуся с грибами
- Консервированное гусиное мясо с уксусом
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 1)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 2)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 3)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 4)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 5)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 6)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 7)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 8)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 9)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 10)
- Гусиное мясо в бульоне (вариант 11)
- Гусь, тушенный с луком и чесноком
- Гусь, тушенный с травами

- Гусь в жире
- Гусь в жире со специями (вариант 1)
- Гусь в жире со специями (вариант 2)
- Гусь в жире со специями (вариант 3)
- Гусь в жире со специями (вариант 4)
- Гусь с сельдереем
- Гусь пряный
- Гусь с черносливом
- Гусь с шампиньонами
- Гусятина в жире (вариант 1)
- Гусятина в жире (вариант 2)
- Гусятина в жире (вариант 3)
- Гусятина в жире (вариант 4)
- Гусятина в жире (вариант 5)
- Гусь с тмином
- Индейка в собственном соку
- Индейка в желе
- Индейка в желе пряная
- Индейка в желе с клюквой
- Индейка в бульоне (вариант 1)
- Индейка в бульоне (вариант 2)
- Индейка в бульоне (вариант 3)
- Индейка в бульоне (вариант 4)
- Индейка в бульоне (вариант 5)
- Индейка в бульоне (вариант 6)
- Индейка в бульоне (вариант 7)
- Индейка в бульоне (вариант 8)
- Индейка в бульоне (вариант 9)
- Индейка с овощами
- Индейка с чесноком
- Индейка с сухофруктами
- Тушенка из индейки (вариант 1)
- Тушенка из индейки (вариант 2)
- Тушенка из индейки (вариант 3)
- Индейка в жире с грибами
- Индейка в жире
- Индейка в жире со специями
- Индейка в жире с травами

- Сало, смалец, субпродукты, паштеты, колбасы
  - Смалец с луком, яблоками, чесноком
  - Сало в рассоле
  - Сало в тузлуке
  - Сало пряное
  - Сало в маринаде

- Смалец
- Смалец с яблоками
- Смалец с перцем
- Шкварки в жире
- Паштет из говяжьей печени
- Печеночное масло
- Гусиные потрошки со специями
- Куриные сердечки
- Индюшиные сердечки и желудки в пряном бульоне
- Куриные желудки пикантные
- Потроха с перцем
- Закуска из говяжьего сердца
- Почки в томатном соусе
- Зельц
- Свиная домашняя колбаса
- Колбаса «Панская»
- Смалец с тмином
- Отварное сало
- Фарш консервированный
- Печеночный паштет из свинины
- Свиные почки с перцем

- Консервирование в автоклаве
  -
  - Тушеная говядина (телятина)
  - Тушеная баранина
  - Тушеная свинина
  - Свинина с кореньями
  - Печень в томате
  - Телятина в томатном соусе
  - Отварная говядина в собственном соку
  - Мясная солянка
  - Паштет из телятины
  - Паштет из гуся
  - Паштет из птицы
  - Рагу из кролика
  - Утка отварная в масле
  - Курица в собственном соку
  - Курица с рисом
  - Курица в белом соусе
  - Курица в желе
  - Курица с ягодами
  - Утка с травами
  - Гусь с гречневой кашей

- Консервирование рыбы
  - Консервирование рыбы в масле
    - Сардины в масле
    - Щука в масле
    - Нототения в масле
    - Треска в масле
    - Мойва в масле
    - Сельдь в масле
    - Камбала в масле
    - Телапия с кореньями в масле
    - Кефаль в масле
    - Сайра в масляной подливе
    - Морское ассорти
    - Телапия в масле
    - Горбуша с луком
    - Судак с овощами
    - Хек с овощами в масле
    - Мойва копченая в масле
    - Карп в масле
    - Судак в масле
    - Горбуша в масле
    - Скумбрия пряная в масле
    - Скумбрия с оливками и чесноком
    - Пряная камбала в масле
  - Консервирование рыбы в томате
    - Консервы из кильки в мультиварке
    - Бычки в томате
    - Горбуша под маринадом
    - Судак в томатном соусе
    - Сазан в томатном соусе
    - Кефаль с помидорами
    - Кефаль в остром соусе
    - Кефаль в томате с овощами
    - Ставрида в томате
    - Караси в томате
    - Пескари в томате
    - Жерех в томатном соусе
    - Телапия с помидорами
    - Ерши в подливе
    - Нототения с овощами
    - Палтус с кореньями
    - Палтус в томате
    - Треска с помидорами
    - Минтай в томате

        - Щука с овощами в подливе
    - Консервирование рыбы в собственном соку
        - Домашние шпроты
        - Щука в мультиварке
        - Сардины в собственном соку
        - Хек с кореньями в мультиварке
        - Консервированный минтай в мультиварке
        - Рыбные консервы в мультиварке (универсальный)
        - Анчоусы в собственном соку
        - Ставрида с луком в собственном соку
        - Мойва с острым луком в собственном соку
        - Килька пряная в собственном соку
        - Окунь в маринаде
        - Верховодка с перцем
        - Судак в винной подливе
        - Нототения в маринаде
        - Нототения с овощами в собственном соку
        - Сардина и сайра с чесноком
        - Окунь с тмином собственном соку
        - Горбуша в собственном соку
        - Линь с луком
        - Карп с поджаркой
        - Телапия пряная
        - Телапия в собственном соку
        - Телапия с овощами
        - Тушеная сельдь
        - Телапия по-средиземноморски
        - Карп с чесноком и хмели-сунели
    - Консервирование в автоклаве
        - Карп в масле, консервированный в автоклаве
        - Камбала с пряностями в масле
        - Караси с овощами
        - Килька «Завтрак туриста»
        - Хек в масляной подливе
        - Натуральная щука в масле
- Соление мяса
    - Правила выбора, обработки и засолки
        -
        - Солонина с можжевельником
        - Свинина, засоленная сухим способом
        - Солонина по-датски
        - Английская солонина

- Лопатка свиная соленая
- Телятина мокрого посола
- Говядина в рассоле
- Солонина провесная
- Бастурма из говядины
- Ветчина соленая
- Солонина гамбургская
- Солонина по-таджикски
- Деревенская солонина
- Солонина саксонская
- Саздырма из говядины и баранины
- Солонина нежная
- Бастурма из телятины
- Американская солонина
- Свиные окорока с бузиной
- Соленые свиные ножки
- Соленое сало в банке
- Сало «горячей» засолки
- Сало по-украински
- Сало в пряном рассоле
- Курица соленая
- Индейка соленая
- Сало в перце
- Сердце соленое
- Засоленный говяжий язык

○ Соление рыбы
- Правила посола
-
- Соленая скумбрия пряная
- Мелкая рыба крепкого посола
- Малосольная рыба
- Икра из свежей рыбы
- Карп соленый
- Тюлька соленая с тмином
- Скумбрия пряного посола
- Мойва слабосоленая
- Сельдь домашнего посола
- Горбуша соленая
- Рыба быстросоленая со специями
- Семга соленая
- Сазан слабосоленый
- Рыба «А-ля лосось»
- Сельдь соленая со специями

○ Вяление мяса и рыбы

- Выбор и подготовка продуктов
- Вяление мяса
  - Вяленая бастурма из говядины
  - Вяленая бастурма
  - Гусь вяленый
  - Кролик вяленый
- Вяление рыбы
  - Вяленая скумбрия
  - Вяленая морская рыба
  - Вяленая речная рыба

○ Сушка мяса и рыбы
- Правила сушки. Особенности подготовки мяса и рыбы для сушки
  -
  - Сушеная говядина
  - Сушеная скумбрия
  - Корюшка сушеная
  - Сушеное мясо
  - Сушеное мясо индейки, маринованное в уксусе

○ Копчение мяса и рыбы
- Особенности холодного и горячего копчения
- Подготовка мясных продуктов к копчению
- Мясные блюда горячего копчения
  - Копченый окорок
  - Копченая грудинка
  - Копченая свинина
  - Копчено-вареная свиная грудинка
  - Варено-копченый окорок
  - Копченое свиное филе
  - Копченые свиные ребра
  - Говяжье филе варено-копченое
  - Копченый говяжий балык
  - Копченая баранина
  - Пастрома
  - Кролик горячего копчения
  - Копченая телятина или говядина
  - Сало «Вкусное»
  - Сало пикантное
  - Сало с чесноком
  - Слоеный копченый шпик
  - Полукопченая колбаса
  - Свиная колбаса
  - Вареная колбаса горячего копчения

- Салями
- Курица копченая
- Диетическая говяжья колбаса
- Гусь горячего копчения
- Куриные окорочка копченые
- Индейка по-литовски

- Мясные блюда холодного копчения
  - Варено-копченая говядина
  - Бастурма из свинины
  - Копченая ветчина
  - Ветчина деревенская
  - Карбонад
  - Копченая соленая говядина
  - Копченая говядина с перцем
  - Копченые бараньи лопатки
  - Колбаса из свинины и грудинки
  - Гусь быстрого копчения
  - Копченое сало
  - Сало с мясной прослойкой
  - Колбаса ветчинно-рубленая
  - Копченая соленая курятина
  - Копченый рулет из гусятины
  - Индюшатина быстрого копчения
  - Копченая курица
  - Курица, копченная с ягодами можжевельника и чесноком
- Подготовка рыбы к копчению
- Рыбные блюда горячего копчения
  - Карп горячего копчения
  - Горбуша горячего копчения
  - Пряные копченые кальмары
  - Деликатесный копченый рулет
  - Копченые креветки
  - Толстолобик горячего копчения
  - Засоленная копченая рыба
  - Копченая камбала
  - Копченый палтус
  - Сельдь «Золотистая»
  - Копченый карп
  - Копченая скумбрия
  - Копченая щука
  - Лещ копченый
- Рыбные блюда холодного копчения
  - Копченая мойва

- Копченая ставрида
- Копченая щука
- Горбуша, копченная холодным способом
- Холодное копчение. Универсальный рецепт
- Копченая скумбрия

- Рецепты блюд с мясными и рыбными заготовками
  - Гренки с копченой курицей
  - Бутерброды «Гурман»
  - Бутерброды «Любимая закуска»
  - Бутерброды с копченостями
  - Канапе с сыром, вяленой говядиной и ветчиной
  - Канапе с ветчиной
  - Канапе «Праздничное» с копченой свининой
  - Канапе с тушенкой
  - Канапе с консервированным языком
  - Салат из печенки с маринованным луком
  - Теплый салат из апельсинов, свеклы и курицы
  - Бутерброды «Лодочки»
  - Салат из баранины с овощами
  - Салат по-армянски
  - Салат мясной острый
  - Салат с курицей и стручковой фасолью
  - Горячий салат из свинины с виноградом
  - Салат из риса с индейкой и изюмом
  - Мясные рулетики под соусом
  - Бутерброды с сайрой
  - Бутерброды «Березка»
  - Канапе с сельдью и укропным маслом
  - Канапе со слабосоленой рыбой, лимоном и горчичным маслом
  - Салат с сельдью и огурцом
  - Салат с судаком и рисом
  - Салат «Подсолнух»
  - Борщ
  - Суп с телятиной
  - Похлебка с курицей
  - Итальянская густая похлебка
  - Рыбный рассольник
  - Уха из соленой трески
  - Уха с копченой горбушей
  - Суп с консервированной сардиной
  - Говядина в горшочках с овощами
  - Гуляш с тмином

- Тушеное мясо с грибами
- Запеченное мясо под сырным суфле
- Цыпленок в сметанном соусе
- Свинина, запеченная со сливами
- Свиное жаркое в горшочке
- Сом запеченный
- Цыплята, тушенные с грибами и петрушкой
- Жаркое с гусем
- Курица по-быстрому с картофелем и ананасами
- Окуни со сметаной
- Запеканка из карпа
- Камбала запеченная
- Хрустящая рыба

- Заключение. Правила хранения консервов, солений, вяленых и сушеных продуктов

Мясные и рыбные консервы. Вкусные домашние заготовки. Делаем сами!

Составитель Наталья Попович

© DepositPhotos.com / Vkuslandia, Photosiber, wisiel, обложка, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

От автора

Сочная и аппетитная домашняя тушенка, соленая пряная сельдь, рыба в густом томатном соусе – это прекрасное подспорье для хозяйки, если нужно быстро приготовить что-нибудь вкусное и сытное. Домашние консервы из мяса и рыбы популярны давно, особенно часто их делают те, кто держит домашний скот или увлекается рыбалкой. И конечно же, они вкуснее купленных в магазине. Но и тем, кто давно занимается их изготовлением, и тем, кто только собирается приготовить домашнюю солонину, колбаску или рыбу, нужно очень внимательно относиться к каждому этапу приготовления запасов. Дело в том, что при малейшем нарушении технологии в консервах могут развиваться болезнетворные бактерии и микроорганизмы, самый опасный из которых – возбудитель ботулизма. При обработке продуктов промышленным способом в автоклавах шансы на то, что консервы будут заражены, в разы меньше. В данной книге мы приведем рецепты и советы по консервированию в автоклавах. Однако, к сожалению, этот способ недоступен большинству наших читателей. Поэтому только точное и неукоснительное соблюдение всех правил может в итоге обеспечить вас и вашу семью вкусными, полезными мясными и рыбными консервами.

О причинах порчи консервов, их последствиях и способах предупреждения проблемы мы поговорим более подробно. Это очень важно, ведь употребление испорченных домашних заготовок может привести к тяжелым осложнениям, минимальное из которых – серьезное отравление.

Безопасность консервирования в домашних условиях

Как известно, и растительные, и белковые продукты портятся по одной причине – в них развиваются микроорганизмы: плесневые и дрожжевые грибки, бактерии. В процессе их жизнедеятельности могут вырабатываться ядовитые для человека вещества, вызывающие расстройство пищеварения и отравление.

Плесневые грибки развиваются быстро, их колонии, образующиеся на поверхности продуктов, хорошо видны. Они стремительно размножаются спорами и путем деления. При высокой температуре во влажной среде рост происходит особенно активно.

Дрожжи часто используются в кулинарии: для выпечки, приготовления вина, кваса, пива, других спиртосодержащих напитков. Однако при попадании в белковые заготовки они могут вызвать порчу продукта. Банка тушенки, в которую попали дрожжи, просто взорвется. В качестве консерванта, предотвращающего развитие дрожжей, используются соль и сахар в больших количествах.

Бактерии – самые опасные микроорганизмы. Именно из-за них консервированные в домашних условиях рыбные и мясные продукты могут быть небезопасными для употребления. Почему же консервированные овощи и фрукты так популярны и все с удовольствием их едят, а мясные полуфабрикаты рискуют готовить лишь немногие хозяйки?

Дело в том, что в овощах и фруктах содержится большое количество органических кислот, которые сами по себе являются консервантами и обладают бактерицидными свойствами. У рыбы и мяса кислотность нейтральная. Микробы в такой среде развиваются очень активно и быстро становятся причиной порчи продукта. Некоторые бактерии способны выдержать очень высокие температуры, и термообработка, даже продолжительная, не может их уничтожить. Самым опасным среди таких микроорганизмов считается, как уже говорилось, возбудитель ботулизма.

Таким бактериям для жизни и развития не нужен доступ воздуха, поэтому в безвоздушном пространстве банки они прекрасно живут и размножаются. В процессе жизнедеятельности они выделяют токсины, не разрушающиеся при обычном кипячении (выдерживают температуру 100 °С и более в течение 5 часов).

При приеме в пищу консервов, зараженных ботулотоксином, можно получить тяжелейшее отравление, а при употреблении большой порции возможны и более катастрофические последствия. Особенно опасно давать такие продукты детям. Поэтому, решив закатать несколько банок мясных или рыбных консервов, вы должны осознавать, что несете ответственность за здоровье близких, которым готовите эти вкусности.

Хозяйки и кулинары с многолетним опытом знают, что даже самое скрупулезное выполнение всех правил консервирования белковой пищи не дает полной гарантии безопасности. Но если вы уверены в своем мастерстве и действительно хотите запасти впрок деликатесы, вам нужно тщательно изучить технологию. Требования и рекомендации в равной степени относятся к подготовке мяса, птицы, рыбы, икры и субпродуктов. Расскажем о них подробнее.

При консервировании мяса малейший дефект или загрязнение могут стать причиной процесса разложения – продукт будет безнадежно испорчен. Мясо, предназначенное для закладки в банки, нужно тщательно осмотреть на предмет свежести и прохождения санитарного контроля. Обработка продукции должна происходить в чистом помещении с применением практически стерильной посуды и инвентаря. Рекомендации рецепта и условия переработки должны строго соблюдаться.

Для качественных консервов следует использовать свежее охлажденное или размороженное сырье. Парное мясо и мясо старых животных не консервируют, также не заготавливают кровь и субпродукты.

Прежде всего необходимо подготовить рабочее место: стол, доску, кухонные принадлежности вымыть горячей водой с содой, затем ополоснуть чистой водой и протереть. После окончания работы все снова нужно вымыть – сначала обычной водой комнатной температуры, а потом горячей с добавлением соды.

Сырье нужно тщательно промыть в холодной проточной воде, выложить на чистую продезинфицированную доску и отделить мясо от костей, сухожилий, плавников, жира, сосудов, хрящей. Готовый продукт нужно нарезать одинаковыми тонкими ломтями и далее обрабатывать термически, как указано в рецепте.

Для консервирования можно использовать пол-литровые и литровые стеклянные банки. Их вместе с крышками необходимо тщательно вымыть в теплом растворе пищевой соды, ополоснуть горячей водой и обработать до стерильности паром или выдержать в разогретом духовом шкафу.

Очень важно подобрать для заготовок качественное сырье.

Рыба должна быть свежей: со светлыми жабрами, светлым упругим мясом, не отделяющимся от костей, плотной кожей. Размороженная рыба должна оставаться плотной, без пятен и желтоватого оттенка на мясе (если оно белое).

При покупке продукции нужно обращать внимание на некоторые моменты.

Мясо должно быть упругим, эластичным, восстанавливать форму при нажатии пальцем. Оно может быть покрыто тонкой сухой корочкой – розоватого или красноватого цвета. При ощупывании куска рука должна оставаться сухой. Поверхность свежего разреза должна быть влажная, но не липкая, сок прозрачный. Говяжий жир, если он свежий, может быть от кремового до желтого цвета, он не крошится при нажатии и не имеет запаха. У баранины подкожный жир белый, у свинины – белый или розоватый, мягкий, эластичный, не крошащийся.

Замороженное свежее мясо в разрезе может иметь сероватый оттенок из-за кристаллов льда. При постукивании по куску должен раздаваться звонкий звук.

У свежезабитой птицы клюв должен быть блестящим, кожа – желтоватой, с розовым отливом у жирных видов и с красноватым – у нежирных. Мясо должно быть плотное, упругое, влажное, но не липкое.

Для определения свежести кроличьих тушек можно использовать признаки свежести нежирной птицы.

Кроме стерильной посуды, чистого помещения и качественного сырья, для успеха процесса важно соблюдать технологию приготовления. Рецепты, предложенные в книге, проверены многими хозяйками и получили положительные отзывы. А это значит, что при точном следовании этим рекомендациям вы можете получить качественный результат.

В книге вы найдете не только различные рецепты консервирования, но и ознакомитесь со способами сушки, засолки, вяления и копчения рыбы и мяса.

Отдельный раздел посвящен правилам хранения заготовок из мяса и рыбы. Нарушение этих норм может привести к тому, что все средства, время и усилия будут потрачены зря.

Причины порчи консервов

Причин того, что крышка вздулась, сок помутнел, а запах стал странным, может быть несколько. Прежде всего, запомните – на любые подозрительные изменения в продукте нужно обращать внимание. Не вызывающие доверия консервы однозначно подлежат уничтожению! Есть их нельзя ни в коем случае!

Вызвать порчу может:

– несвежее или некачественное мясо, не прошедшее санитарную проверку;

– несоблюдение правил стерилизации банок;

– недостаточно чистые кухонные инструменты или посуда;

– нарушение рецептуры или технологии обработки;

– неправильное хранение мясных и рыбных консервов.

Кроме того, в мясе или рыбе могут находиться яйца паразитов. Попробовав кусочек такого блюда, вы можете получить большие неприятности. Кишечные черви являются причиной множества заболеваний. Чтобы такого не случилось, нужно обязательно осматривать внутренности рыбы, птицы и животных, если вы покупаете их целыми или вырастили самостоятельно. Тщательно мойте разделочную доску, ножи и посуду после обработки каждой тушки.

В большинстве случаев причиной порчи заготовок становится нарушение теплового режима. Строго выдерживайте полный курс термообработки – при высоких температурах яйца червей гибнут.

Для многих видов микроорганизмов есть предел температуры, который способен их уничтожить. Большая часть бактерий, грибов и микробов погибает при 80–100 ˚С. Ряд видов может выдерживать температуру до 120 ˚С. Благоприятной же считается температура 20–40 ˚С, при которой бактерии активно растут и размножаются. Помните, что кислая среда для бактерий является губительной, но плесень и дрожжи в ней развиваются хорошо. При консервировании мяса и рыбы с нейтральной кислотностью нагревания до 100 ˚С может оказаться недостаточно, поэтому стерилизация таких консервов требует более высокой температуры – 112–120 ˚С.

Тонкости технологического процесса

Перед тем как перейти непосредственно к рецептам консервирования различных сортов мяса и рыбы, рекомендуем вам ознакомиться с тонкостями технологического процесса. Их знание поможет лучше понимать особенности приготовления белковых продуктов и избежать распространенных ошибок.

Мясо в обычных условиях довольно быстро портится. Длительность его хранения зависит от температуры (в теплое время оно разлагается гораздо быстрее) и качества самого мяса (мясо молодых здоровых животных и субпродукты насыщены жидкостью, являющейся благоприятной средой для размножения микроорганизмов).

Именно бактерии и микробы вызывают порчу мяса. Они живут повсюду в огромных количествах, а в мясе их особенно много. Обусловлено это тем, что белковые продукты, к которым относятся рыба и мясо, содержат большое количество питательных веществ. Микроорганизмы в процессе жизнедеятельности выделяют токсины и другие вредные для здоровья людей вещества. Сохранить мясо на продолжительный срок и не допустить появления в нем бактерий поможет консервирование. Еще раз хотим напомнить, что процедура эта достаточно сложная, требует неукоснительного соблюдения всех требований и не гарантирует, что вы получите на 100 % качественный результат. Малейшее нарушение технологии или правил обработки продуктов и тары может стать причиной порчи рыбных и мясных консервов.

Тем не менее консервирование мяса и рыбы становится все более популярным. Эти продукты занимают особое место в рационе людей, поскольку без них невозможна нормальная работа организма. Они являются незаменимым источником животного белка и минеральных веществ, прежде всего железа и фосфора. Регулярное употребление белковой пищи в достаточных количествах положительно влияет на иммунитет, физическую выносливость, скорость регенерации клеток.

В домашних условиях мясо консервируют различными способами, но главная цель при этом – сохранить все полезные качества исходного сырья. Основными и наиболее популярными методами консервирования являются стерилизация с помощью высокой температуры или консервирование в банках, засолка, копчение, вяление и сушка. Обо всех этих способах мы расскажем подробнее. Дольше всего, как показывает практика, хранится мясо, законсервированное в банках. Именно на этом способе мы

остановимся в данной главе.

Для заготовки впрок подходят практически все виды мяса. Чаще всего консервируют свиное и кроличье мясо, говядину, телятину, баранину, мясо домашней птицы. Немного реже в банки закатывают дичь и субпродукты, а также готовые мясные изделия, в частности колбасу, отбивные котлеты, паштеты и т. д.

Для приготовления консервов не рекомендуется использовать мясо очень молодых животных, а также молодняка в период роста, так как оно содержит много воды и при стерилизации станет слишком мягким, а то и вовсе превратится в пюре.

Мясо и органы истощенных, больных животных часто заражены микробами, в сыром виде они быстро портятся, консервировать их крайне нежелательно. Такое сырье с большой вероятностью не удастся очистить от бактерий.

Нельзя использовать для приготовления и парное мясо животных сразу после забоя. Конечно, оно очень свежее, но для хранения необходимо охлажденное и созревшее мясо.

Что такое «созревшее мясо» и как определить, является ли оно таковым? Созревание мяса – биологический процесс, в ходе которого меняются наружный вид, консистенция, вкус, запах продукта и улучшается его усвояемость организмом человека. Процесс этот проходит с разной скоростью, точное время созревания назвать нельзя. Его длительность зависит от возраста животного и температуры окружающей среды. При комнатной температуре (15–20 ˚С) созревание длится около двух суток. Если мясо хранится в холодильнике – процесс может занять до 30 дней. Опытные кулинары берут в работу и не совсем выдержанное и созревшее мясо, если оно охлаждено в достаточной степени.

Мясо, хранившееся слишком долго и обладающее несвежим запахом, подозрительное на вид, с очевидными повреждениями и признаками разложения использовать для заготовок категорически воспрещается. Стерилизация такого мяса не уничтожает образовавшихся в нем ядовитых веществ. Мясо павших животных, у которых кровь не была слита, очень быстро гниет и портится. Мясо вынужденно забитых животных для консервирования обычно используют, но его нужно очень тщательно обработать сразу после забоя и особенно внимательно стерилизовать; консервы из этого сырья следует употреблять в первую очередь, не оставлять на слишком длительное хранение.

Успех консервирования рыбы и мяса, даже если сырье наивысшего качества, в значительной мере зависит от соблюдения чистоты и правил гигиены в процессе консервирования. Чем больше загрязнено мясо, тем больше на нем микробов. Соответственно, тем сложнее будет их уничтожить

в процессе тепловой обработки. Если сохранится даже одна бактерия, она со временем может вызвать порчу консервов.

Основная сложность консервирования белковых продуктов – особенности обитающих в них микроорганизмов. Большинство из них, а особенно споры, способны переносить очень высокие температуры (до 140 °С), а между тем такая тепловая обработка резко снижает вкусовые качества и питательную ценность мяса. Поэтому очень важно обратить пристальное внимание на соблюдение чистоты посуды и помещения при обработке и подготовке мяса. Только так можно избежать нежелательных потерь и приготовить качественные консервы, подлежащие длительному хранению.

К посуде для хранения консервов тоже есть определенные требования. Рекомендуется использовать стеклянные или жестяные банки объемом не более 1 л. Из стеклянной тары наиболее удобны банки объемом 0,5 л. В очень редких случаях для расфасовки уже предварительно обработанного сырья (копченого мяса или колбас, просоленного сала, рыбы и т. д.) применяют 2-литровые банки со стеклянными или жестяными крышками. Можно применять банки со стеклянной крышкой и стальной пружиной. Подойдут и обычные жестяные крышки, использующиеся для консервирования овощей и фруктов.

Жестяные банки используются гораздо реже, они менее распространены и доступны, хотя с точки зрения удобства стерилизации и хранения они более целесообразны. Применяются как белые оцинкованные банки, так и покрытые изнутри цветным лаком. Литровая банка из жести вмещает 800 г мяса. Металлические емкости обычно запаяны сбоку, так что их можно использовать многократно, обрезая корпус. Машинка для обрезки банок обычно вмонтирована в закаточное приспособление. Обрезку нужно делать очень аккуратно, чтобы не повредить герметичность запайки на боковом шве. У жестяных банок нового типа конец жести в обшивке завернут и запаян лишь с наружной стороны. Такие банки не рекомендуется использовать повторно, так как велика вероятность нарушения герметичности шва.

Со стеклянными банками дело обстоит проще. Они есть в каждом доме, как и закаточная машинка для них. Главное условие – тщательная термообработка и отсутствие механических повреждений – трещин и сколов. Жестяные крышки подходят для всех видов и размеров стеклянных банок. Следует уделить особенное внимание резиновой прокладке в крышках. Она должна быть эластичной, высокого качества, в противном случае во время хранения она может отойти от горловины, что приведет к разгерметизации и неизбежной порче продукта.

Стеклянные банки следует тщательно вымыть с пищевой содой и промыть горячей водой, обработать паром и поставить для просушки дном вверх. Желательно накрыть чистым полотенцем или бумагой.

Жестяные банки, так же как и стеклянные, нуждаются в мытье и термообработке. Те, которые предполагается использовать повторно, нужно смазать маслом внутри и снаружи. Если жестяные банки хранятся в погребе, их необходимо в обязательном порядке смазывать жиром, чтобы предотвратить образование ржавчины.

Существуют определенные правила укладки сырого или обработанного продукта в тару для хранения. Так, мясо можно консервировать сырым, обработанным или в виде готовых продуктов. Обработанное мясо, например отварное, тушеное или запеченное, следует закладывать в банки сразу же после приготовления, в горячем виде. Банки следует заполнять доверху, но не переполнять. Уровень уложенных продуктов вместе с заливкой в стеклянных банках должен быть на 2 см ниже края горловины, а в жестяных банках – на 5 мм ниже края. Мясо не должно выпирать из банки, так как это помешает ее герметичной закупорке. Чрезмерная загрузка банок, особенно такими видами мяса, которое содержит много сухожилий, хрящей и остатков соединительной ткани, приводит к тому, что во время стерилизации крышки выпирают. Они могут в любой момент сорваться, герметичность нарушится и придется весь процесс начинать заново.

Кроме правильной стерилизации, залогом длительного хранения консервов является качественная закупорка банок. Даже стерилизованные самым тщательным образом консервы могут испортиться, если крышки на стеклянных или жестяных банках будут недостаточно плотно прижаты к горловине. В банки через щели может проникнуть воздух и микроорганизмы, мясо начнет портиться, и консервы пропадут.

Герметичность укупорки банок легко проверить. Для начала потребуется сравнить внешний вид, форму и конструкцию крышек, которыми укупоривают банки в домашних условиях, с заводскими крышками. Размеры их и закругления кантов должны быть одинаковыми.

Чтобы убедиться в герметичности консервов, банки следует погрузить в горячую воду, довести ее до кипения и понаблюдать, не пропускает ли крышка воздух, то есть не выделяются ли из-под нее в воду пузырьки воздуха. Нужно следить, чтобы закаточная машинка была хорошо отрегулирована.

Отлично зарекомендовали себя банки со стеклянными

крышками и дополнительными жестяными зажимами. При стерилизации из банок выходит воздух, в итоге между содержимым банки и крышкой создается вакуумное пространство. Когда стерилизация закончится и банки остынут до комнатной температуры, объем содержимого уменьшится, наружное давление на крышку возрастет, и она еще более плотно будет прилегать к горловине.

Жестяные зажимы на стеклянных банках не следует затягивать до упора, ведь нужно, чтобы в процессе стерилизации воздух свободно выходил из банок. Иначе после стерилизации крышки или совсем не будут держаться, или будут держаться очень слабо, а при хранении разгерметизируются.

Правила стерилизации консервов

Наполненные банки нужно поместить в достаточно большую посуду, залить водой и стерилизовать при температуре 100 °С. В некоторых случаях рекомендуется доводить температуру до 115–120 °С.

Стерилизацию при минимальной температуре кипения можно проводить в любой посуде. Очень удобны для этой цели баки и большие алюминиевые кастрюли. При наличии большой партии банок пригодится медный или эмалированный котел. Чтобы ускорить стерилизацию, жестяные банки можно укладывать в уже нагретую до любой температуры воду. Стеклянные банки следует ставить исключительно в холодную воду или нагретую не более чем до 20–30 °С.

Температура при стерилизации должна быть не менее 100 °С. После этого стерилизация идет столько времени, сколько указано в рецепте – с учетом объема банок и особенностей их содержимого. Более высокую температуру (до 120 °) достигают, добавляя в воду соль – она повышает температуру кипения.

Если есть возможность, для стерилизации мясных консервов лучше использовать бытовой автоклав. К нему прилагается инструкция с подробным описанием процесса стерилизации банок разных объемов. Обрабатывать в нем можно только жестяные банки.

В автоклаве температуру можно поднимать без особых хитростей. В него закладывают банки, наливают воду до указанной отметки, плотно закрывают крышкой, откручивают предохранительный вентиль и начинают подогрев воды. После того как начнет выделяться пар, то есть воздуха в автоклаве не останется, вентиль нужно закрыть и следить за показаниями термометра и манометра. В закрытой посуде вода кипит при температуре выше 100 °С. Температура увеличивается по мере повышения давления внутри автоклава. Когда термометр покажет нужную отметку, уже не следует менять температуру в течение всего указанного срока термообработки банок. По окончании процесса прибор нужно выключить, дать банкам остыть. Сначала необходимо открыть вентиль, а только потом – крышку. Жестяные банки можно охлаждать как непосредственно в автоклаве, так и на столе, застеленном сухим чистым полотенцем.

Мясные консервы стерилизуют в автоклаве под давлением 1–1,1 атмосферы, что соответствует температуре 110–120 °С. В зависимости от вида мяса и способа его обработки стерилизация может длиться 1 ч – 1 ч 30 мин. Сырое мясо стерилизуют дольше,

а то, которое предварительно было приготовлено, – 1 ч – 1 ч 20 мин. Речь идет о литровых банках. Время стерилизации полулитровых банок меньше на 15–20 мин. Если для консервирования полуфабрикатов используются банки объемом 2 л, то их стерилизуют 1 ч и более.

Как уже упоминалось, стерилизация сырого мяса или рыбы сложнее и более длительна по сравнению с сырьем, предварительно обработанным. Если сырые продукты, которые планируется хранить более 5–6 месяцев, стерилизуют при температуре 100 °С, есть смысл провести повторную стерилизацию через 2–3 дня после первой. В промежутке между двумя стерилизациями консервы хранят при температуре 20–30 °С. Это нужно для того, чтобы в таких благоприятных условиях наиболее устойчивые споры ожили, приняли форму микробов и при вторичной стерилизации были полностью уничтожены.

Если есть возможность хранить консервы при температуре ниже 10 °С, то нет опасности, что споры или микроорганизмы оживут. В этом случае можно провести повторную стерилизацию банок весной, когда температура в хранилище поднимется выше 15 °С. Повторную стерилизацию следует проводить при 100 °С, но длительность процесса можно сократить на 15–20 мин. Если консервы круглый год хранятся в помещении с температурой ниже 10 °С, повторная стерилизация не требуется.

После стерилизации для длительного и успешного хранения нужно правильно охладить банки. Это можно сделать в холодной воде или на открытом воздухе. Банки перед стерилизацией лучше всего разместить в проволочной корзине и после окончания термообработки погрузить в емкость с прохладной водой. Со стеклянными банками нужно быть очень осторожными, чтобы от перепада температуры стекло не лопнуло. Когда они немного остынут, их желательно поместить в емкость с холодной проточной водой или регулярно заменять воду прохладной.

Охлаждение водой, особенно посуды из стекла, – процесс долгий и трудоемкий, поэтому чаще всего остужают банки на воздухе. Из посуды, в которой шла стерилизация, нужно отлить часть воды, чтобы банки было удобно брать, и выставить их по одной на чистую сухую поверхность на некотором расстоянии друг от друга для более эффективного остывания. Температура внутри банок при охлаждении на воздухе долго остается высокой, поэтому стерилизовать их можно на 10–15 мин меньше, чем указано в рецепте.

Для лучшего усвоения информации повторим еще раз последовательность операций.

1. Разделать и разрубить мясо или рыбу. Очищенные,

промытые, подсушенные и по необходимости выдержанные нужный срок продукты нарезать удобными для обработки кусками.

2. Обработать куски мяса или рыбы в соответствии с рецептом.

3. Расфасовать сырое или вареное, тушеное, копченое, просоленное или обжаренное мясо (рыбу) в стеклянные или жестяные банки. Не допускать, чтобы кости или куски мяса (рыбы) выпирали из емкости.

4. Залить мясо бульоном или соусом. Заливка должна быть горячей, практически кипящей. Со стеклянными банками нужно проявлять особую осторожность, наливать понемногу и медленно, так как перепад температуры более чем 30–40 ˚С может привести к растрескиванию стекла. Заливать банки нужно так, чтобы осталось пространство до края посуды: 2 см – для стеклянных банок, 5 мм – для жестяных.

5. Закупорить или накрыть банки крышками, чтобы свести к минимуму попадание в банку микроорганизмов или их спор.

6. Провести стерилизацию. Жестяные банки можно опускать в горячую воду, стеклянные нужно устанавливать строго вертикально, при этом температура воды не должна превышать 30 ˚С. Процесс стерилизации нужно проводить при температуре не ниже 100 ˚С. Время обработки зависит от вида сырья и объема самой банки.

7. Охладить банки как можно быстрее. Жестяные можно опустить в холодную воду, лучше проточную. Стеклянные банки при перепаде температур могут треснуть, поэтому их лучше охлаждать на воздухе.

8. Рыбные и мясные консервы следует хранить при температуре не выше 10 ˚С в сухом помещении. Банки нужно регулярно проверять и удалять подозрительные. Жестяные банки для лучшего хранения следует смазать жиром. Жестяным крышкам стеклянных банок такая процедура тоже не помешает.

При наличии большого количества «взрывоопасных» банок из одной партии, те, которые еще не вызывают подозрений, нужно стерилизовать повторно. Чтобы различать партии банок, необходимо снабдить их наклейками или ярлычками.

Несколько слов об инвентаре. Напоминаем, что он должен быть стерильно чистый. Понадобятся банки с крышками, посуда для стерилизации (большая кастрюля или бак), миска для смешивания специй, нож, разделочная доска. Последнюю лучше брать пластиковую или стеклянную. Деревянная, если она не совершенно новая, является благоприятным местом для развития бактерий, которые могут жить в волокнах дерева. При

консервировании мяса от деревянных досок лучше отказаться. Также понадобится емкость для варки бульона и растапливания жира, половник и мерная кружка.

Если в рецептах не указано точное количество соли, следует брать ее из расчета 2 ч. л. без горки на 1 кг мяса или рыбы. Что касается специй, то можно отмерять их, ориентируясь на собственный вкус.

Приправы и пряности

Издавна для улучшения вкуса и аромата блюд использовались приправы и пряные травы. Следует знать, что они влияют не только на вкус продуктов, но и на их сохранность, длительность хранения, то есть могут играть роль естественных консервантов. Неудивительно, что при таком непростом процессе, как консервирование мяса и рыбы, присутствие в рецепте специй в умеренном количестве лишь приветствуется. С их помощью вы не только сделаете заготовки вкуснее, но и приготовите более качественный продукт.

Использовать можно разные части растений: стебли, листья, корни, семена, бутоны, цветки, плоды и их части. По классификации Похлебкина специи в кулинарии делят на две большие группы: местные и экзотические.

Классические (или экзотические) – растения, не характерные для данного региона. Их применяют в сушеном виде. Местные специи – овощи и травы – могут быть сушеными или свежими. Каждая пряность имеет свой характерный вкус, аромат, а иногда и цвет. Интенсивность вкуса может быть разной, и это стоит учитывать при добавлении в блюда.

Классические специи известны с древности, их активно используют в кулинарии практически всех народов мира, в том числе и для хранения продуктов на долгий срок. К таким приправам относятся бадьян (звездчатый анис), гвоздика, имбирь, калган, кардамон, куркума, лавр, мускатный орех, черный и белый перец, чили, кайенский перец, душистый перец, розмарин, шафран и др. Все эти специи используют в сушеном виде.

Пряные травы и овощи в большинстве случаев применяют свежими. В консервировании белковых продуктов наиболее популярны репчатый лук, лук-шалот, лук-порей, черемша, чеснок, чесночник, корень и зелень петрушки, сельдерея, пастернака, фенхеля, укропа и хрена. Также в консервировании используются анис, базилик, горчица, гравилат, аир, душица, иссоп, тмин, кориандр, любисток, майоран, полынь, тимьян, чабер, шалфей и др.

Часто из отдельных специй готовят пряные смеси для определенных блюд. Наиболее известными являются карри, хмели-сунели, аджика, болонская смесь, гамбургская смесь, букет гарни, долма, индийская смесь и многие другие.

Пряности и их смеси применяют с комплексной целью: заглушить первоначальный запах сырого продукта, придать изделию новый приятный аромат и вкус, привлечь внимание к

блюду, улучшить его внешний вид. Иногда пряностями исправляют неудачный вкус продукта, а также придают ему лучшие сохранные свойства.

В древние времена, когда еще не было ледников, холодильников и морозильных камер, не использовались приемы пастеризации и стерилизации продуктов, наши предки обрабатывали посуду для хранения горчицей, рыбу и мясо заворачивали в листья хрена, пересыпали солью, перекладывали чесноком и луком. Со временем специи начали применять и для улучшения консистенции продуктов. Ведь все отлично знают, что мясо, маринованное в уксусе, специях, с луком и чесноком, становится мягче, нежнее и быстрее готовится.

Чтобы специи не потеряли своих качеств, хранить их следует в сухой стеклянной закрытой посуде в темном месте. Некоторые пряности можно хранить в морозильнике или законсервировав с солью.

Пряные добавки и различные приправы, если правильно их подобрать и рассчитать пропорции, придают блюду насыщенный вкус, запах и даже цвет, а также улучшают пищеварение. Главное – не переусердствовать. Слишком много специй может вызвать раздражение слизистых оболочек.

Какие же специи и добавки чаще всего используются при консервировании мяса и рыбы?

Соль

Это древнейшая универсальная добавка. Она делает вкус блюда более выраженным и практически всегда применяется при консервировании мяса и рыбы. Но здесь нужно проявлять осторожность – избыток соли может повредить организму.

Эта добавка – известный антисептик и консервант. 10–15 % соли в консервах останавливает развитие гнилостных бактерий и других вредных микроорганизмов. Это недорогое, доступное вещество используется очень широко. В последнее время в продаже появились новые виды соли: розовая, гималайская каменная, морская, французская копченая. Для консервирования они не подходят, это просто приправы, которые придают готовому блюду необычный вкус. Те виды ароматизированной соли, которые можно использовать для консервов, вы можете легко приготовить самостоятельно.

Для ароматной **соли с базиликом и чесноком** понадобятся 20 г листьев свежего базилика, 2–3 зубчика чеснока, 100 г каменной или морской крупной соли. Очищенный чеснок и промытый базилик растереть в ступке или измельчить блендером

в однородную массу. Добавить в смесь 2 ст. л. соли и перемешать до однородности. Затем всыпать оставшуюся соль и перемешать. Готовую массу выложить тонким слоем на противень (можно подложить пергамент). Сушить в разогретой до 80 °С духовке 1–1,5 ч. Получившаяся смесь должна быть совершенно сухой и сыпучей. Хранить в стеклянной посуде с плотной крышкой.

Пропорции для **малиновой соли**: на 100 г крупной морской или каменной соли – 50 г свежей малины. Если используются замороженные ягоды, их следует предварительно разморозить. Малину необходимо осторожно протереть через сито, чтобы в посуду попали только сок и мякоть – без косточек. Соль смешать с малиновым пюре, выложить тонким слоем на противень и сушить в духовке при температуре 80–90 °С, периодически перемешивая. Готовую соль хранить в чистой, плотно закрытой банке, использовать как добавку к мясу.

Лимонная соль отлично подойдет для рыбы и морепродуктов. Для ее приготовления потребуется 120–140 г лимонов и 100 г соли. С лимона снять цедру, мелко нарезать, растереть с 1 ст. л. соли в ступке или смешать с помощью миксера. Добавить оставшуюся соль и подсушить в духовке 30–50 минут.

Соль с чесноком с одинаковым успехом используется и для мясных, и для рыбных блюд. Чтобы приготовить ее, понадобится 6–7 зубчиков чеснока, 1 ст. л. молотого кориандра, 1 ст. л. сушеной зелени укропа, 1 ст. л. сушеного чабреца, 1 ч. л. паприки, 1,5 ч. л. хмели-сунели, 1 ст. л. сушеной зелени петрушки, 1 ч. л. молотого черного перца и 1 кг соли. Чеснок очистить от шелухи, пропустить через пресс и смешать с остальными приправами. В получившуюся смесь добавить 300 г соли, тщательно перемешать, затем всыпать оставшуюся соль. Смесь должна быть достаточно однородной.

Зеленая соль с пряными травами обогатит вкус практически любого блюда. Укропная соль – универсальный вариант. Для ее приготовления понадобится 25 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, цедра 1 лимона, 100 г крупной соли, лучше морской. Зелень перетереть с цедрой, добавить небольшими порциями соль и перемешать. Готовую смесь можно подсушить в духовке при температуре 70 °С, а можно использовать сразу.

Уксус

Уксусную кислоту используют в качестве вкусовой добавки и прекрасного консерванта. Это обязательный ингредиент практически для всех домашних заготовок. Чаще всего

применяется спиртовой уксус, который не меняет вкус продукта. Кроме того, очень популярны винный, виноградный и яблочный уксусы, дополняющие вкус мяса и рыбы. Уксус, который продается в магазинах, – это в основном разведенная водой синтетическая уксусная кислота. Если на этикетке есть слово «ароматизированный», имейте в виду, что ароматизаторы тоже синтетические. Альтернативу покупному уксусу несложно изготовить самостоятельно. Домашний уксус будет не хуже и наверняка полезней. Причем самостоятельно вы можете приготовить и виноградный, и яблочный, и ароматизированный уксус.

Для приготовления **виноградного уксуса** понадобятся 3 кг винограда (можно не столового, а винных сортов), 3 л кипяченой воды, 500–550 г сахара. Виноград вымыть, дать стечь воде, выложить в чистую посуду и размять. Массу переложить в стеклянную посуду с широким горлом, добавить сахар, охлажденную воду, перемешать, накрыть марлей и поставить в солнечное место. 2,5–3 месяца масса будет бродить, затем готовый уксус можно процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и хранить в темном прохладном месте.

Яблочный уксус используют и для консервирования, и в лечебных целях, так что дома он наверняка пригодится. Следует взять 5 кг яблок (не поврежденных и не подгнивших), 5 л холодной кипяченой воды, 100 г дрожжей, 150–200 г черствого ржаного хлеба (сухарей), 1 кг сахара. Хлеб (можно предварительно подсушить в духовке и остудить) залить холодной водой. Яблоки тщательно вымыть, удалить кожуру и сердцевину, нарезать тонкими дольками или натереть на крупной терке. Дрожжи залить теплой водой, добавить 1 ст. л. сахара, дать забродить и через 30 мин влить в яблочное пюре. Туда же добавить размягченные сухари вместе с водой. Все перемешать и поставить в теплое место. Перемешивать массу 4 раза в день в течение 9–10 дней. Когда смесь начнет бродить, процедить жидкость через несколько слоев марли или льняную ткань, всыпать сахар (100 г сахара на 1 л жидкости). Жидкость перелить в стеклянный сосуд, завязать горлышко тканью и выдержать около 45 дней. Когда уксус станет прозрачным, разлить его по бутылкам, закупорить. Хранить в прохладном месте.

Для приготовления **винного уксуса** понадобится сухое вино, можно домашнего производства. На 3 л вина требуется 9–10 л воды, 800 г сахара (меда) и 120 г винного камня (осадка от домашнего вина). Вино смешать с водой, винным камнем, сахаром или медом и поставить в темное теплое место для брожения. Процесс завершится через 8 недель. Готовый уксус

обязательно процедить и разлить в стеклянную посуду. Хранить в темном прохладном месте.

Перец

Это самая популярная и востребованная приправа, без которой мы практически не представляем мясо. **Черный и белый перец горошком** являются высушенными семенами одного и того же кустарника, которые собирали на разных этапах созревания. Отличаются они цветом, запахом и остротой. При консервировании перец используют как в виде горошка, так и молотым. Измельченные зерна быстро теряют запах и вкус, поэтому лучше хранить их целыми и молоть по мере необходимости.

Душистый перец – крупные ароматные горошины, которые практически не придают блюду жгучести, но дополняют его своим ароматом.

Красный перец – это хорошо знакомые нам горькие стручки. Этот овощ очень богат минеральными веществами и витамином С. Различают сладкие и острые разновидности красного перца, которые широко используются при консервировании мяса и рыбы.

Лавровый лист

Высушенные листья лавра благородного обладают своеобразным запахом и при этом не дают никакого постороннего привкуса, остроты или горечи. Но в больших количествах эта пряность может испортить блюдо – запах станет резким. Добавлять лавровый лист следует в последнюю очередь, поскольку при длительном подогреве он начинает выделять горечь.

Горчица

Горчица является традиционной приправой и отличным консервантом. Она придает пикантность даже самым простым блюдам, содержит массу витаминов и микроэлементов, помогает работе желудка и способствует лучшему перевариванию пищи. Исследования показали, что горчица благотворно влияет на нервную и сердечно-сосудистую системы, остроту зрения, предотвращает старение кожи и появление морщин. Эта пряность также укрепляет иммунитет и является популярным лекарственным средством при простудных и инфекционных заболеваниях.

Такими ценными качествами в большей или меньшей мере обладают все сорта горчицы. У белой горчицы очень мягкий вкус, ее можно практически есть ложкой. Коричневая обладает более жгучим вкусом и ярким ароматом, именно ее чаще всего можно найти в супермаркетах. Черная горчица по цвету скорее коричнево-красная и очень острая. Готовить горчицу можно самостоятельно – из порошка или целых зерен. Стоит помнить, что цельнозерновая горчица ароматнее и полезнее, в ней остается ценное эфирное масло, которого в порошке нет.

Для приготовления **домашней горчицы** понадобится 180 г семян горчицы, 250 мл винного уксуса, 180 г сахара, перец, гвоздика, кардамон, цедра 1/2 лимона и другие специи по вкусу. Зерна нужно растолочь или перемолоть в кофемолке, влить в порошок кипящий винный уксус и поставить в теплое место на 12 ч. Затем добавить в смесь сахар, специи, тщательно перемешать. При желании можно всыпать измельченную зелень укропа (1 ст. л.) и влить 3 ст. л. оливкового масла. Получится отличная приправа, которая придаст мясным и рыбным блюдам новый оригинальный вкус.

Для приготовления домашней горчицы с мягким вкусом понадобится 3 ст. л. молотых зерен, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. уксуса и 1 ч. л. соли. Все сухие ингредиенты необходимо смешать, влить холодный уксус и долго, тщательно перемешивать соус. Чем дольше его мешать, тем насыщеннее будет вкус.

В состав **медовой горчицы** входит мед – около 300 г, 250 г молотых зерен и 150 мл уксуса. Сухие зерна истолочь в порошок, просеять. Мед налить в эмалированную посуду и довести до кипения. Всыпать порошок, перемешать. Затем довести до кипения уксус, остудить, влить в медовую смесь, чтобы масса стала однородной, разлить по банкам и закупорить.

Для **французской горчицы** понадобится 400 г серой горчицы, 200 г сахара, 300 мл растительного масла, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. молотой гвоздики, 250 мл уксуса. Горчицу смешать с сахаром, небольшими порциями влить растительное масло, непрерывно перемешивая. Когда получится горчичный крем однородной консистенции, добавить специи и холодный уксус, перемешивать, пока соус не станет жидким. Разлить горчицу по банкам, плотно закрыть и хранить при комнатной температуре.

Крепкую горчицу, обжигающую язык и придающую блюдам особую остроту и пикантность, можно приготовить из 3 ст. л. молотых зерен, 1 ч. л. гвоздики, 2 ст. л. сахара и 4 ст. л. уксуса. Сухие ингредиенты смешать, долить уксус, перемешать, чтобы не осталось комочков, и поставить на огонь. Варить смесь,

перемешивая, пока она не станет густой. Разлить в банки, закрыть и выдержать неделю при комнатной температуре, а затем переставить в прохладное место. Если горчица будет слишком густой, ее можно развести уксусом.

Оригинальный вкус **яблочной горчицы** нравится многим. Приготовить ее можно из 3 ст. л. порошка желтой горчицы, 4 ст. л. пюре из печеных яблок (лучше кислых сортов), 2 ст. л. сахара, 150 мл уксуса, 2 ч. л. соли. Яблоки запечь, теплыми протереть через сито. В пюре добавить порошок горчицы, сахар, уксус, специи, посолить по вкусу. Готовую горчицу разложить в стеклянные емкости и плотно укупорить. К употреблению она будет готова через три дня.

Гвоздика

Эта своеобразная приправа представляет собой нераспустившиеся бутоны гвоздичного дерева. В ней содержатся ценные эфирные масла, благотворно влияющие на пищеварение и обмен веществ. Гвоздику следует добавлять в конце процесса готовки и в небольших количествах, так как она дает очень резкий аромат.

Хрен

В ход идут и листья, и корень этого растения. Пряность усиливает вкус блюд, придает остроту и служит прекрасным консервантом. В старину в листья хрена заворачивали мясо или рыбу для длительного хранения. В составе хрена масса полезных веществ и витаминов. По количеству витамина С он опережает лимон, содержит витамины РР и группы В, а также горчичные масла, калий, кальций, натрий, фосфор и другие минералы. Хрен используют не только как вкусовую добавку, но и в лечебных целях.

Чтобы приготовить традиционную приправу с хреном, нужно очистить корень ножом от верхнего слоя кожицы, слегка ополоснуть (не мыть) в холодной воде, затем натереть на мелкой терке. На дно стеклянной емкости налить немного холодной воды и наполнить тертым корнем. Затем добавить еще немного воды, чтобы получилась жидковатая кашица. По вкусу всыпать сахар, соль, добавить мед, сок или цедру лимона.

В кулинарии часто используется сушеный корень хрена. Приготовить такую приправу тоже можно самостоятельно. Корень очистить, натереть на крупной терке и подсушить в духовке при температуре 80 °С. Готовые «опилки» перемолоть на кофемолке и

хранить порошок в стеклянной посуде с плотной крышкой.

Базилик

Это пряное растение особенно широко используется в кавказской кухне. Базилик издавна известен как лечебное и бактерицидное средство. Он возбуждает аппетит, улучшает пищеварение, снимает спазмы и боли в желудке, действует успокаивающе на нервную систему. Используется в свежем и сушеном виде как приправа к мясным и рыбным блюдам, а также для консервирования.

Бархатцы

Обладают пряным ароматом и специфическим вкусом, применяются для консервирования и приготовления соусов.

Кардамон

Это растение упоминается в Ветхом Завете. Его зерна были найдены в гробницах египетских фараонов. Уже тысячи лет кардамон ценится как пряность, лекарственное средство, добавка к хлебу и вину. Используется для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд, маринадов.

Можжевельник

Используется для приготовления соусов и маринадов к мясу и рыбе, в качестве приправы и как лечебное средство. Кроме того, хвоя и ягоды растения широко применяются для копчения мяса и рыбы.

Мускатный орех

Содержит много эфирных масел, придает своеобразный вкус блюдам и способствует их длительному хранению. Используется при готовке рыбы, птицы, домашних колбас.

Сельдерей

Считается самой богатой овощной культурой, содержащей рекордное количество полезных веществ, в частности витамины B_1, B_2, PP, C, U, каротин, кальций, магний, калий и железо.

Применяется в равной степени в кулинарии и народной медицине.

Тимьян

Пряное и лекарственное растение. Кулинары рекомендуют добавлять его ко всем жирным мясным блюдам: к салу, свинине, баранине, копченостям, колбасам, дичи.

Тмин

Одна из древнейших пряностей, обладающая сильным вкусом. Используется в кулинарии очень широко, в частности для приготовления блюд из рыбы и мяса, особенно баранины.

Консервирование мяса

Свинина, говядина, баранина

Свинина в собственном соку

2 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды

Удалить из мяса хрящи и кости, затем разрезать на куски в зависимости от объема банок. На дно банок уложить по одному крупному куску, сверху разместить более мелкие (оптимальные размеры – от 4 × 4 × 4 см до 6 × 6 × 6 см). По желанию мясо можно немного отбить.

Уложенное в банки мясо залить кипящим рассолом или процеженным бульоном, приготовленным из вываренных костей, хрящей и кожицы (из такой заливки после стерилизации образуется плотный студень, который надежно сохраняет мясо в свежем виде). Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 15 мин, жестяные – 2 ч 45 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 30 мин. В дальнейшем такое мясо можно использовать для приготовления самых разнообразных блюд и начинок, поскольку оно максимально сохраняет натуральный вкус и аромат свинины.

Отварная свинина (вариант 1)

2 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности.

Горячее мясо разложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо в простом бульоне отлично подойдет для приготовления других блюд, его также можно подавать как самостоятельное блюдо. Для гарнира лучше использовать отварной картофель и овощной салат.

Отварная свинина (вариант 2)

2–3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. В конце варки добавить молотый черный и душистый перец. Не следует добавлять специи в начале, так как душистый перец может придать горечь, а черный потеряет аромат.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо приобретет тонкий пряный аромат. Как самостоятельное блюдо оно будет хорошо сочетаться с кашами и макаронами, а также прекрасно подойдет для приготовления к ним подлив.

Отварная свинина (вариант 3)

2–3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 4 горошины черного перца, 1/4 ч. л. кориандра, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. За 3–5 мин до окончания варки добавить специи. В конце приготовления лавровый лист удалить.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 15 мин. Мясо как самостоятельное блюдо можно использовать с любым гарниром, оно также подойдет для приготовления мясных салатов.

Отварная свинина (вариант 4)

2–2,5 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 3 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, 1/2 ч. л. паприки, 1/3 ч. л. кориандра, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. В конце варки добавить специи, перемешать.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 20 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 15 мин. Мясо приобретет легкий пряный аромат и пикантный вкус. Его можно использовать как самостоятельное блюдо без дополнительной обработки, готовить с ним салаты, подливы и начинки.

Отварная свинина (вариант 5)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жировой прослойкой, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 4 зубчика чеснока, 1/3 ч. л. сушеного сельдерея, соль по вкусу

Мясо вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу. За 30 мин до окончания варки добавить очищенные зубчики чеснока и сельдерей, а за 5 мин – остальные специи. В конце приготовления лавровый лист удалить.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, опустить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 30 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 20 мин. Мясо приобретет тонкий чесночный аромат. Подавать его лучше с гречневой кашей, картофельным пюре и соусом на основе горчицы.

Отварная свинина (вариант 6)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жировой прослойкой, 130 г репчатого лука, 4 горошины

черного перца, 1 бутон гвоздики, 1/3 ч. л. зерен горчицы, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенную луковицу и варить до готовности. За 10 мин до конца приготовления добавить специи. По окончании варки лавровый лист и лук удалить.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 15 мин. Мягкий пикантный вкус сделает мясо без дополнительной обработки прекрасным основным блюдом, также оно подойдет для приготовления рагу и подлив.

Отварная свинина (вариант 7)

2,5 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 100 г моркови, 3–4 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. паприки, 1 острый перчик чили, 2 горошины душистого перца, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенную и нарезанную ломтиками морковь, чеснок и варить до готовности. За 10–15 мин до окончания варки добавить специи.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим процеженным бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо будет иметь характерный острый привкус. Особенно вкусным оно будет с томатной подливой.

Отварная свинина (вариант 8)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 100 г корня петрушки, 100 г моркови, 5 зубчиков чеснока, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, добавить очищенные морковь, петрушку и чеснок, посолить по вкусу и варить до готовности. В конце варки добавить душистый перец.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить процеженным горячим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо будет иметь мягкий вкус и нежный аромат. Оно подойдет для приготовления практически любых блюд и начинок для пирогов, овощных зраз, пиццы и т. д.

Отварная свинина (вариант 9)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 100 г моркови, 4 ягоды чернослива, 1 бутон гвоздики, 4 горошины черного перца, щепотка мускатного ореха, соль

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенную и нарезанную морковь и варить до готовности. За 15 мин до конца приготовления добавить остальные ингредиенты, варить под крышкой.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить процеженным и еще раз вскипяченным бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо приобретет своеобразный тонкий аромат. Его можно использовать как основное блюдо, оно прекрасно подойдет для приготовления горячих и холодных мясных салатов.

Отварная свинина (вариант 10)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 1 ч. л. сушеного корня петрушки, 1/3 ч. л. розмарина, 2 горошины душистого перца, 1/2 ч. л. кориандра, щепотка мускатного ореха, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу. За 10 мин до готовности добавить специи, варить под крышкой.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо приобретет пряный аромат. Оно будет хорошо сочетаться с жареным картофелем и овощами гриль.

Отварная свинина (вариант 11)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жировой прослойкой, 4 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. сушеного базилика, 1/2 ч. л. паприки, щепотка мускатного ореха, щепотка тимьяна или чабера, 1 лавровый лист, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу. За 15 мин до готовности добавить чеснок и специи, варить под крышкой. В конце варки лавровый лист и чеснок удалить.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 15 мин. Мясо с пряным ароматом отлично подойдет для блюд грузинской кухни. Оно также прекрасно сочетается с жареным картофелем, овощами гриль, домашним хлебом, его можно использовать как начинку для лаваша. Особый вкус ему придаст аджика.

Отварная свинина (вариант 12)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 150 г корня сельдерея, 3 ягоды чернослива, 1/2 ч. л. хмели-сунели, щепотка розмарина, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–

6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенный корень сельдерея и чернослив, варить до готовности. За 5 мин до конца варки добавить специи.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные банки, залить процеженным и еще раз вскипяченным бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо приобретет своеобразный тонкий аромат. Очень вкусно подавать его с ткемали.

Отварная свинина (вариант 13)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 1/2 ч. л. карри, 1 бутон гвоздики, 1/3 ч. л. мускатного ореха, 3 горошины черного перца, соль по вкусу

Мясо вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, варить до готовности. За 10 мин до конца приготовления добавить специи, варить под крышкой.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 55 мин, жестяные – 2 ч 20 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 5 мин. Карри придаст мясу приятный желтоватый оттенок. Мясо хорошо подойдет для приготовления подлив, начинок, отлично дополнит мясные салаты. Также с ним получаются вкусные бутерброды.

Отварная свинина (вариант 14)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 1/2 стручка острого перца, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, щепотка тмина, соль

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенный от плодоножки и семян острый перец. За 10 мин до готовности добавить остальные специи, варить под крышкой.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить процеженным бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо приобретет острый вкус. Его можно использовать для приготовления рагу, запеканок, горячих салатов и как самостоятельное блюдо.

Отварная свинина (вариант 15)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 2 горошины черного перца, 3 горошины белого перца, 2 горошины душистого перца, 1/3 ч. л. сушеного имбиря, щепотка орегано, щепотка паприки, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. За 10 мин до конца приготовления добавить специи, варить под крышкой.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 20 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 5 мин. В качестве гарнира к нему традиционно подают рис и фруктово-овощной салат с кунжутом.

Отварная свинина (вариант 16)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жировой прослойкой, 150 г моркови, 100 г корня сельдерея, 100 г репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенные и нарезанные коренья и лук, варить до готовности. За 10 мин до конца варки добавить чеснок и специи.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки. Бульон процедить, вскипятить и залить мясо. Банки

плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо по вкусу будет напоминать традиционный холодец. Его можно использовать как самостоятельное блюдо с любым гарниром или как ингредиент рагу, салатов, закусок, начинок для лавашей.

Отварная свинина (вариант 17)

2–2,5 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 3 см корня хрена, 3 горошины черного перца, 1/3 ч. л. тмина, щепотка сушеного укропа, 1/3 ч. л. зерен горчицы, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, добавить очищенный корень хрена, посолить по вкусу и варить до готовности. За 10 мин до окончания варки добавить специи.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить процеженным кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Мясо будет немного острым, с пикантным ароматом. Его вкус подчеркнет мягкий соус. Гарнировать его можно отварным или жареным картофелем, макаронами, овощным салатом, оно также отлично подойдет для приготовления других блюд.

Отварная свинина (вариант 18)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жировой прослойкой, 1/2 стручка острого перца, 1/3 ч. л. майорана, 1/3 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. зерен горчицы, 1/2 ч. л. паприки, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. За 15 мин до конца приготовления добавить специи, варить под крышкой.

Горячее мясо аккуратно уложить в подогретые стеклянные

или жестяные банки, залить процеженным кипящим бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 20 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 15 мин. Мясо можно использовать для приготовления рагу, подлив, салатов, начинок для пирогов, пиццы, бутербродов и других блюд.

Отварная свинина (вариант 19)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 150 г корня петрушки, 120 г лука, 1/4 ч. л. мускатного ореха, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 3 горошины белого перца, 1/3 ч. л. тмина, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу, добавить очищенные корень петрушки и лук, варить до готовности. За 5 мин до окончания варки добавить специи.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить процеженным и еще раз вскипяченным бульоном. Банки плотно укупорить, погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 25 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Готовое мясо желательно подавать с домашним кетчупом и аджикой, к нему подойдет любой гарнир.

Отварная свинина (вариант 20)

3 кг свежей охлажденной или размороженной свинины с жиром или жировой прослойкой, 1/3 ч. л. тимьяна, 4 горошины душистого перца, 1/2 ч. л. паприки, 1 бутон гвоздики, щепотка розмарина, щепотка сушеного базилика, соль по вкусу

Мясо тщательно вымыть, нарезать кусками со стороной 4–6 см. Уложить в посуду, залить холодной водой, посолить по вкусу и варить до готовности. За 15 мин до конца варки добавить специи.

Горячее мясо уложить в подогретые стеклянные или жестяные банки, залить кипящим бульоном. Банки плотно укупорить,

погрузить в воду и постепенно довести ее до кипения.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 45 мин, жестяные – 2 ч 20 мин. Для стерилизации банок объемом 2 л понадобится 3 ч 10 мин. Пикантное мясо прекрасно дополнит вкус любого блюда – от салата до подливы или рагу.

Гуляш с кореньями

1,5 кг жирной свинины, 4 ст. л. смальца, 200 г лука, 200 г моркови, 150 г корня сельдерея, 5 веточек зелени сельдерея, 1/2 ч. л. кориандра, 5 горошин черного перца, щепотка мускатного ореха, щепотка майорана, соль по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусочками, обжарить в половине смальца. Лук, морковь и сельдерей вымыть, очистить, нарезать кубиками и отдельно обжарить в оставшемся смальце. Овощи и мясо соединить, посолить, всыпать специи, соль, измельченную зелень. Можно добавить немного воды или бульона, тушить до готовности.

В стерильные теплые банки уложить горячий гуляш, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Гуляш с перцем

1,5 кг жирной свинины, 300 г лука, 500 г мясистого сладкого перца, 8 зубчиков чеснока, 5 ст. л. смальца, 1/2 ч. л. сушеного базилика, 1/2 ч. л. молотой паприки, 4 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу

Перец и лук нарезать кубиками, обжарить в половине смальца. Свинину нарезать кусочками размером 2 × 2 × 3 см, обжарить в оставшемся смальце. Добавить овощи, очищенный нарезанный чеснок, перемешать, посолить, всыпать специи и тушить до готовности.

В чистые сухие и теплые банки выложить горячий гуляш, закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Литровые стеклянные банки обрабатывать 1 ч 40 мин, жестяные – 1 ч 50 мин. Готовый гуляш нужно только разогреть и сразу подавать на стол.

Гуляш из свинины

2 кг свинины с прожилками сала, 140 г лука, 2 ст. л. свиного смальца, 4–5 зубчиков чеснока, соль, молотый черный и красный перец

Мясо нарезать кусками приблизительно 3 × 3 × 3 см, тушить в собственном соку с добавлением смальца и нарезанного кубиками лука. Во время тушения добавить соль, красный и черный перец, а также очищенный чеснок. При необходимости долить немного воды или костного бульона – тогда при заливке вокруг мяса образуется студень, который лучше сохранит вкусовые качества свинины.

Горячее мясо уложить в подогретые банки, залить образовавшимся в ходе тушения горячим соусом и стерилизовать в кипящей воде: стеклянные банки объемом 1 л – 1 ч 45 мин, жестяные банки того же объема – 2 ч. После охлаждения соус загустеет и на поверхности образуется жировая прослойка, которая улучшит сохранность консервов. Поэтому еще при тушении соус необходимо максимально уварить или использовать крепкий бульон из костей, хрящей и кожи.

Гуляш с баклажанами

1,3 кг жирной свинины, 350–400 г баклажанов, 100 г лука, 100 г сладкого перца, 6 ст. л. смальца, 5 зубчиков чеснока, соль, молотый черный и красный перец по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусками, обжарить в половине смальца. Баклажаны разрезать, замочить на 30 мин в холодной воде, нарезать кубиками. Перец, лук и чеснок очистить, нарезать, обжарить отдельно в оставшемся смальце. Соединить овощи и мясо, посолить, всыпать специи, перемешать. Добавить при необходимости немного воды. Тушить, перемешивая, до готовности.

В теплые стерилизованные банки разложить гуляш, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 50 мин, жестяные такого же объема – 2 часа.

Сегединский гуляш

1 кг жирной свинины, 800 г капусты, 180 г лука, 150 г сладкого перца, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. муки, 1 ч. л. тмина, соль по вкусу

Свинину нарезать кубиками 3 × 3 × 3 см. Лук и перец

очистить, нарезать четвертькольцами. В 2 ст. л. смальца обжарить свинину, сладкий перец и лук. Добавить соль, тмин, можно всыпать щепотку розмарина.

В тушеное мясо добавить заправку – муку, обжаренную на сухой сковороде и разведенную оставшимся смальцем, и нашинкованную капусту. Все перемешать и тушить до готовности. В стерилизованные подогретые литровые банки выложить горячий гуляш, закатать и стерилизовать: стеклянные банки – 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Гуляш с зеленью

1,5 кг жирной свинины, 200 г белого лука, 150 г корня сельдерея, 4 стебля лука-порея, 5 ст. л. смальца, 8 веточек сельдерея, соль, черный перец, кориандр и орегано по вкусу

Половину смальца разогреть на сковороде. В горячий смалец выложить очищенные и нарезанные ломтиками корень сельдерея, лук-порей, белый лук, измельченную зелень, обжарить. В оставшемся смальце обжарить нарезанную небольшими кусочками свинину, посолить. Добавить к мясу овощи, специи, перемешать, тушить до готовности. При необходимости долить воды или бульона.

Готовый горячий гуляш разложить в теплые стерилизованные банки, закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 часа.

Жаркое из свинины (вариант 1)

2,5 кг свинины, 4 ст. л смальца, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. хмели-сунели, 2 ч. л. молотого розмарина, 1 ч. л. молотого черного перца

Большие куски мяса натереть солью и смесью специй, оставить мариноваться на 20–30 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20 мин поливать мясо выделившимся соком и смазывать смальцем. Когда мясо будет почти готово, вынуть его, немного остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки.

Залить горячим соком, который выделился при тушении. Если его недостаточно, добавить воды, прокипятить и кипящим

соусом залить мясо. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из свинины (вариант 2)

2,5 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. тмина, 1,5–2 ст. л. соли

Крупные куски мяса натереть солью и тмином, оставить мариноваться на 30 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20 мин поливать мясо растопленным смальцем и выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, немного остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки.

Залить горячим соком, который выделился при тушении. Если его недостаточно, добавить воды, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из свинины (вариант 3)

2,5 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 5–6 зубчиков чеснока, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. паприки, 2 ч. л. молотого сушеного укропа, щепотка сухой горчицы

Куски мяса натереть смесью соли, специй и пропущенного через пресс чеснока, оставить мариноваться на 30 мин, затем запечь в духовке до готовности. Через каждые 20 мин поливать мясо смальцем и выделившимся соком. За 30 мин до готовности мясо вынуть, немного остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки.

Залить горячим соусом, выделившимся при запекании. Если его недостаточно, добавить воды, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из свинины (вариант 4)

2 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1/3 ч. л. майорана, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л.

паприки, 1/2 ч. л. кориандра

Большие куски мяса натереть смесью соли и специй, оставить при комнатной температуре на 20 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20 мин поливать мясо смальцем и выделившимся соком. При необходимости добавить воды или бульона. Когда мясо будет почти готово, вынуть, немного остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки.

Залить горячим соком, который выделился при тушении, закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Жаркое из свинины (вариант 5)

2,5 кг свинины, 3–4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. сушеного базилика, 1 ч. л. молотого черного перца

Мясо нарезать крупными кусками, натереть смесью соли и приправ, оставить мариноваться на 20–30 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20 мин поливать мясо растопленным смальцем и выделившимся соком. Добавить, если нужно, воды или бульона. Когда мясо будет почти готово, вынуть, немного остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные банки.

Залить горячим соком, который выделился при тушении, закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из свинины (вариант 6)

2,5 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. тимьяна, 2 ч. л. хмели-сунели, 1/2 ч. л. порошка горчицы

Мясо крупно нарезать, натереть солью и специями, оставить при комнатной температуре на 30 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20–25 мин поливать мясо растопленным смальцем и выделившимся соком. Если жидкости мало, добавить немного воды. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать немного остыть, нарезать

порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки.

Залить горячим соком, который выделился при тушении, закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Жаркое из свинины (вариант 7)

2,5 кг свинины, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 1,5 ст. л. карри, 1/2 ч. л. черного перца, 1/3 ч. л. мускатного ореха, щепотка молотой гвоздики

Соль и специи перемешать. Мясо разрезать на большие куски, натереть солью и специями, оставить мариноваться на 20–30 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки каждые 20 мин поливать мясо растопленным смальцем и выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать немного остыть, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки.

Залить горячим соком, который выделился при тушении. Если его недостаточно, добавить воды или бульона, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из свинины (вариант 8)

2,5 кг свинины, 3–4 ст. л. смальца, 1,5–2 ст. л. соли, 2 ст. л. сушеного укропа, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. орегано, 1/3 ч. л. кориандра

Крупные куски мяса натереть солью и специями, оставить при комнатной температуре на 30–35 мин, затем запечь в духовке почти до готовности. Во время готовки через каждые 20–25 мин поливать мясо растопленным смальцем и выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, дать немного остыть, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки.

Залить горячим соком, который выделился при тушении. Если его недостаточно, добавить воды или бульона, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из свинины (вариант 9)

2 кг свинины, 3 ст. л. смальца, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сушеного чеснока, 2 ст. л. сушеной петрушки, 1 ч. л. гвоздики, 1 ч. л. черного перца

Смалец нагреть до комнатной температуры, смешать с солью и специями, натереть крупно нарезанное мясо. Оставить на 40–50 мин при комнатной температуре. Затем запечь мясо в духовке почти до готовности, через каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, немного остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в стерильные литровые банки.

Залить горячим соком, который выделился при тушении. Если его недостаточно, добавить воды, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Жаркое из свинины (вариант 10)

2,5 кг свинины, 3–4 ст. л. смальца, 2 ст. л. соли, 2 ч. л. розмарина, 1 ч. л. сушеного имбиря, 1 ч. л. черного перца

Мясо крупно нарезать, натереть солью и смесью специй, оставить при комнатной температуре на 25–30 мин. Затем запечь в духовке почти до готовности, через каждые 20–25 мин поливая смальцем и выделившимся соком. Когда мясо будет почти готово, вынуть, остудить, нарезать порционными кусками и горячим уложить в подготовленные литровые банки.

Залить горячим соком, который выделился при тушении. Если его недостаточно, добавить воды, прокипятить и кипящим соусом залить мясо. Закрыть банки крышками и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки обрабатывать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Свиные отбивные впрок

1 кг свиной вырезки, 200 мл крепкого бульона, 5–6 ст. л. смальца, 1 ст. л. кориандра, 2 ч. л. соли, панировочные сухари, мука для панировки

Свинину нарезать поперек волокон на порционные куски и отбить. Натереть солью и специями, запанировать сначала в муке,

затем в сухарях. Разогреть 2–3 ст. л. смальца и обжарить отбивные с двух сторон до полуготовности.

Горячие отбивные уложить в банки. Бульон и оставшийся смалец довести до кипения, залить отбивные, закупорить банки. Стерилизовать литровые стеклянные банки 2 ч, жестяные – 2 ч 15 минут.

Домашняя тушенка из свинины с бальзамическим уксусом

2 кг свинины, 200 г моркови, 10 веточек укропа, бальзамический уксус, рассол из расчета 1 ст. л соли на 1 л воды

Приготовить рассол. Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Морковь очистить и нарезать соломкой. Мясо и морковь опустить в кипящий рассол и варить около 15 мин. Добавить бальзамический уксус из расчета 2 ст. л. на 1 л воды. Перемешать, варить еще 2–3 мин и снять с огня.

В подготовленные стерильные банки разложить мясо с морковью, перекладывая веточками промытого и ошпаренного кипятком укропа, залить рассолом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л около 2 ч, жестяные – 2 ч 10 минут.

Тушенка из свиной головы

Свиная голова без щек и языка (около 5 кг), 250 г лука, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 5 зубчиков чеснока, 2–3 ст. л. соли, молотый перец по вкусу

Голову разрубить на части, замочить в теплой воде на 30 мин. Удалить глаза, очистить шкуру, уши, вымыть чистой водой, нарезать кусками и уложить в кастрюлю. Залить водой, чтобы она покрыла мясо. Поставить на огонь, довести до кипения, кипятить 10 мин, слить воду. Вымыть мясо в проточной воде.

Снова уложить мясо в кастрюлю, залить чистой водой, добавить очищенный лук. Варить 4 ч после закипания, за 1 ч до конца приготовления вынуть лук и добавить к мясу душистый перец, лавровый лист, соль. Мясо вынуть, остудить, снять с костей и разрезать на небольшие куски. Добавить к нему молотый перец и пропущенный через пресс чеснок.

Уложить мясо в стерильные банки, залить горячим бульоном, оставив до края 2–3 см. Стерилизовать 1 ч 20 мин на водяной

бане и закатать стерильными крышками.

Свинина в жире (вариант 1)

3 кг свинины, 800 г смальца, 60–70 г соли

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см, пересыпать солью, оставить при комнатной температуре на 15 мин. В глубокой сковороде растопить смалец, прогреть до появления дымка. Выложить мясо, жарить, перемешивая, пока не перестанет выделяться сок, до золотистой корочки.

В сухие стерилизованные банки переложить жареное мясо и залить кипящим жиром так, чтобы оно было полностью им покрыто. Следует учитывать, что после охлаждения жир осядет на 2–4 мм. Банки накрыть стерильными крышками и закатать.

Подготовленное таким образом мясо стерилизовать не обязательно. В холодильнике оно успешно хранится около 6 месяцев, при комнатной температуре – 1–2 месяца. При желании консервы можно стерилизовать: стеклянные банки обрабатывать 1 ч 35 минут.

Свинина в жире (вариант 2)

3 кг свинины, 800 г смальца, 60 г соли, 2 ч. л. молотого перца, 1 ст. л. тертого хрена

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см, пересыпать солью, перцем, тертым хреном и выдержать при комнатной температуре 35–40 мин. В сотейнике или кастрюле растопить смалец, прогреть до появления дымка. Выложить мясо, жарить, перемешивая, пока не перестанет выделяться сок, до золотистой корочки.

В сухие стерилизованные банки переложить жареное мясо и залить кипящим жиром так, чтобы он полностью покрывал мясо на 5–6 мм. Банки накрыть стерильными крышками и закатать. Подготовленное таким образом мясо стерилизовать в литровых банках 1 ч 45 минут.

Свинина в жире с перцем и чесноком

2 кг свинины, 600 г смальца, 45–50 г соли, 8 зубчиков чеснока, 2 ч. л. молотого перца, 1 стручок острого перца

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см, натереть смесью соли, молотого перца и пропущенного через пресс чеснока,

пересыпать нарезанным острым перцем. Выдержать 40–60 мин при комнатной температуре. В глубокой сковороде растопить смалец, прогреть до появления дымка. Выложить мясо, жарить, перемешивая, пока не перестанет выделяться сок.

В сухие стерилизованные банки переложить обжаренное мясо, залить кипящим жиром так, чтобы он покрывал мясо на 4–5 мм. Накрыть банки стерильными крышками и закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Свинина в маринаде

3,5 кг свинины, 300–350 г смальца, 1 кг лука, 1,5 кг моркови, 300 г корня петрушки, 4–5 лавровых листов

Для маринада: *120 г сахара, 2 ст. л. соли, 450 мл крепкого бульона, 500 мл уксуса*

Растопить в глубокой сковороде смалец и прогреть до появления дымка. Мясо нарезать ломтиками 3 × 3 × 4 см, посолить, выложить в жир и жарить, пока не перестанет выделяться сок.

Овощи очистить, нарезать кубиками и отдельно обжарить в разогретом смальце. На дно сухих подготовленных банок положить лавровый лист, выложить горячие жареные овощи и мясо.

Приготовить маринад. В горячий процеженный бульон добавить сахар и соль, вскипятить, проварить 2–3 мин, добавить уксус и еще раз довести до кипения. Готовым горячим маринадом залить мясо и овощи в банках, чтобы он полностью покрывал продукты. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Желательно через 2–3 дня повторить процедуру стерилизации, но на этот раз проводить термообработку 1 ч 30 мин и 1 ч 45 мин соответственно.

Свинина заливная (вариант 1)

5 кг жирной свинины, 300 г костей, 200 г лука, 150–170 г соли, 6 зубчиков чеснока, 5 горошин душистого перца, 3–4 лавровых листа, 7–8 горошин черного перца

Мясо нарезать кусками по 700–800 г, натереть солью и оставить на 1–1,5 ч. Затем переложить мясо в кастрюлю, залить водой, чтобы оно было полностью покрыто, посолить, добавить кости, чеснок, специи и варить 3–4 часа.

Вынуть мясо, нарезать кусками по 70–100 г, уложить в подготовленные литровые банки. Бульон процедить, вскипятить и залить им мясо. Банки закрыть крышками и стерилизовать 2 часа.

Свинина заливная (вариант 2)

5 кг жирной свинины, 300 г свиных ножек, 300 г лука, 150–170 г соли, 5 зубчиков чеснока, 8 горошин черного перца

Мясо нарезать кусками по 700–800 г, натереть солью и оставить на 1–1,5 ч. Затем переложить мясо в кастрюлю, залить водой, чтобы оно было полностью покрыто, посолить, добавить свиные ножки, очищенный лук, чеснок, специи и варить 3–4 часа.

Вынуть мясо, нарезать небольшими кусками, уложить в подготовленные литровые банки. Бульон процедить, вскипятить и залить мясо. Банки закрыть крышками и стерилизовать 2 часа.

Свинина заливная (вариант 3)

5 кг жирной свинины, 400 г костей, 200 г моркови, 150 г лука, 150–170 г соли, 6 зубчиков чеснока, 8 горошин черного перца, 1/2 ч. л. хмели-сунели

Мясо нарезать кусками по 700–800 г, натереть солью и оставить на 1–1,5 ч. Затем переложить мясо в кастрюлю, залить водой, чтобы оно было полностью покрыто, посолить, добавить кости, очищенные и нарезанные морковь, лук, чеснок, специи. Варить 3–4 часа.

Затем мясо вынуть, нарезать кусками по 70–100 г, уложить в подготовленные литровые банки. Бульон процедить, довести до кипения и залить мясо. Банки закрыть крышками и стерилизовать 2 часа.

Свинина заливная (вариант 4)

6 кг жирной свинины, 400 г костей, 200 г корня сельдерея, 150 г корня петрушки, 200 г смальца, 160–170 г соли, 3 сушеных зонтика укропа, 6 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца

Мясо нарезать кусками по 700–800 г, натереть солью и оставить на 1 ч. Затем переложить мясо в кастрюлю, залить водой, чтобы оно было полностью покрыто, посолить, добавить

кости, очищенные и нарезанные кусочками коренья, укроп и специи. Варить 3,5–4 часа.

Мясо вынуть, нарезать кусками по 70–90 г, уложить в подготовленные литровые банки. Бульон процедить, добавить смалец, довести до кипения и залить мясо. Банки закрыть крышками и поставить на стерилизацию на 1 ч 45 минут.

Свинина, тушенная с перцем и томатом

2 кг свинины, 300–350 г сладкого перца, 3 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. смальца, 4 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, соль, мясной бульон

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в смальце до полуготовности. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать квадратиками, добавить к мясу вместе с томатной пастой, специями и солью, залить бульоном. Тушить все вместе около 40–50 мин, регулярно перемешивая.

Затем горячую смесь переложить в подготовленные стеклянные банки, закатать крышками и стерилизовать 1 ч 50 минут.

Свинина, тушенная с паприкой и вином

3 кг свинины, 350 г смальца, 200 г лука, 200 г протертых через сито помидоров, 150 мл белого сухого вина, костный бульон, соль, 4 ч. л. паприки, 5 горошин черного перца, молотый красный перец по вкусу

Мясо вымыть, нарезать кубиками, выложить в смалец вместе с нарезанным кубиками луком, хорошо обжарить, залить небольшим количеством бульона, посолить и тушить, пока оно не станет мягким.

В емкость с мясом добавить специи, вино, томатное пюре и влить столько бульона, чтобы он полностью покрыл мясо. Довести смесь до кипения, варить 20 мин и снять с огня. В подготовленные банки разложить мясо, залить соусом, закрыть крышками и стерилизовать 1 ч 30 минут.

Тушеная свинина с травами

2,5 кг свинины, 200 г смальца, 200 г корня сельдерея, 8 веточек сельдерея, 10 веточек петрушки, 10 веточек

укропа, 7 горошин черного перца, 1 ч. л. сушеного розмарина, бульон, соль

Мясо нарезать небольшими кубиками, обжарить в смальце со всех сторон до полуготовности. Затем влить немного бульона, добавить промытые и нарезанные корень сельдерея, травы, специи, тушить до готовности мяса.

Горячее мясо вместе с соусом разложить в подготовленные стеклянные банки объемом 1 л. Оставшийся бульон вскипятить, залить мясо, накрыть банки крышками, закатать. Стерилизовать 1 ч 30 минут.

Тушенка в мультиварке

2 кг жирной свинины, 5 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, соль по вкусу

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками, уложить в мультиварку, посолить, добавить специи. Выбрать режим «Тушение» и готовить мясо 8–10 ч. Затем перевести мультиварку в режим «Варка на пару» и довести тушенку до кипения.

В подготовленные банки переложить горячую тушенку, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 0,5 л около 50 минут.

Рийет из свинины

1 кг мякоти свинины, 400 г свиных ребер, 3 бутона гвоздики, 7 горошин черного перца, щепотка майорана, 2 лавровых листа, 1–2 веточки розмарина, 3–4 ягоды можжевельника, 6 ч. л. соли

В сотейник выложить разрезанные на кусочки ребра и специи. Специи желательно поместить в чистый льняной мешочек и завязать ниткой, так их будет легче удалить в конце готовки.

Мякоть свинины нарезать небольшими кусочками, выложить на ребра, посыпать солью. Вырезать из пергамента круг величиной с сотейник, помять его, затем расправить и накрыть мясо. Сотейник закрыть плотно прилегающей крышкой. Тушить мясо на очень маленьком огне 3,5–4 ч. Не перемешивать, но следить, чтобы мясо не подгорало. При необходимости долить немного кипяченой воды.

Вынуть ребра и специи, снять с костей мякоть и вернуть ее в сотейник. Перемешать. Мясо должно быть разваренным

настолько, чтобы при помешивании оно распадалось на волокна. Паштет еще раз довести до кипения, если жидкости слишком много, дать ей выпариться. Разложить паштет по стерилизованным банкам, плотно закрыть крышками. Стерилизовать 1 ч 45 мин, закатать и остудить. Хранить в холодильнике или погребе.

Тушенка «Простая»

Свиная лопатка или грудинка с костью (около 5 кг), 1/2 ч. л. молотого черного перца, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 4 горошины душистого перца, соль

Мясо вымыть, отделить от костей. Мякоть нарезать кусочками, посолить, добавить специи и оставить на 4 ч. В это время из костей и хрящей сварить бульон.

Мясо сложить в подготовленные банки, залить кипящим бульоном, закатать и поставить стерилизоваться на 3 часа.

Мясо в жире без стерилизации

2,5–3 кг свинины, 400 г смальца, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, соль по вкусу

Мясо вымыть, нарезать ломтиками, посолить и уложить на доску или блюдо так, чтобы с него стекал сок (установить блюдо наклонно). Оставить на 8 ч. Затем растопить в кастрюле смалец, выложить мясо и жарить до готовности.

Горячее мясо уложить в стерильные банки, залить горячим смальцем, в котором оно жарилось, добавить специи. Жир должен покрывать мясо на 1 см. Сверху на жир положить кусок чистого, промытого водкой целлофана, плотно закрыть пластиковой крышкой, обернуть горлышко с крышкой целлофаном, также промытым водкой. Хранить в холодном месте не более 3 месяцев.

Тушенка с перцем

2 кг свинины, 300 г костей и хрящей, 200 г смальца, 1 стручок острого красного перца, 2 ч. л. паприки, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками, посолить, добавить паприку, перемешать и дать постоять 3–4 ч. Из костей и хрящей сварить бульон, в который добавить нарезанный стручок перца и

душистый перец. В кипящий бульон опустить мясо, добавить смалец и варить около 2 часов.

В подготовленные банки разложить мясо, залить бульоном, закрыть крышкой. На поверхность поднимется жир, который будет дополнительно защищать мясо. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Тушенка «Ароматная»

3 кг свинины, 150–200 г смальца, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 5 горошин черного перца, 1/2 ч. л. кориандра, щепотка мускатного ореха, соль

Мясо нарезать небольшими кусочками, натереть солью и специями, дать постоять 40–50 мин. Затем обжарить в растопленном смальце в глубокой сковороде или кастрюле. Когда мясо дойдет до полуготовности, долить немного воды и тушить еще около 1 часа.

В подготовленные подогретые банки разложить горячее мясо, залить соусом, в котором оно тушилось, закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Говядина по-испански

2 кг говядины, 200 г костей, соль по вкусу

Мясо нарезать тонкой соломкой, посолить, перемешать и дать постоять 1 ч. Из костей сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, закатать.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Мясо в смальце со специями

2 кг жирной свинины, 400 г смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. молотого белого перца, 1 ч. л. кориандра, соль

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусочками и замариновать в специях и соли на 2 ч. Смалец растопить на огне, прогреть. Выложить мясо в горячий жир. Жарить, перемешивая, до полной готовности. Готовое мясо внутри должно быть сероватого цвета.

Мясо с жиром разложить по банкам, закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Сырая говядина в рассоле

3 кг говядины, рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 2 × 2 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить.

Приготовить рассол. Залить кипящим рассолом мясо, чтобы оно было полностью покрыто. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Тушенка с кореньями

2,5 кг свинины, 100 г смальца, 200 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, 2 лавровых листа, 5 горошин белого перца, щепотка молотого имбиря, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками, посолить, дать постоять 20–30 мин, затем обжарить со всех сторон в смальце до полуготовности.

Добавить очищенные и нарезанные кубиками коренья, залить водой, добавить специи и тушить до полной готовности мяса. В сухие подогретые банки разложить мясо, залить соусом, в котором оно тушилось, и закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 40 мин, жестяные – 1 ч 55 минут.

Говядина в собственном соку

2 кг говядины, 2 ст. л. соли

Мясо нарезать кусочками 2 × 2 × 2 см, засыпать солью, тщательно перемешать. Просоленное мясо уложить в банки, утрамбовать, закатать.

Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать в течение 3 ч, жестяные – 3 ч 15 минут.

Копченая свинина консервированная

Копченая свинина, бульон или вода, соль по вкусу

Свежекопченое мясо промыть сначала теплой, а затем

холодной водой и нарезать порционными кусками. Выложить в подготовленные стерильные банки и залить кипящим бульоном. Для заливки можно использовать кипящую подсоленную воду или бульон из костей этого же копченого мяса.

Банки укупорить, поставить на стерилизацию. Стеклянные банки емкостью 1 л стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Говядина в пряном рассоле (вариант 1)

3 кг говядины, 4 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, соль

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками размером 2 × 2 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить.

Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 10 мин. Кипящим рассолом залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Говядина в пряном рассоле (вариант 2)

3 кг говядины, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 5 горошин белого перца, 2 бутона гвоздики, соль

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить.

Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 8–10 мин. Кипящим рассолом залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Говядина в пряном рассоле (вариант 3)

3 кг говядины, 2 лавровых листа, 2 ч. л. зерен горчицы, 3 горошины черного перца, 3 горошины душистого перца, соль

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 2 × 3 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные

банки, уплотнить.

Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 10–12 мин. Кипящим рассолом залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Говядина в пряном рассоле (вариант 4)

3 кг говядины, 4 сушеных зонтика укропа, 2 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, 6 горошин белого перца, соль

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить.

Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 10–12 мин. Затем удалить из рассола зонтики укропа, лавровый лист и залить кипящей жидкостью мясо, чтобы оно было полностью покрыто. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Говядина в пряном рассоле (вариант 5)

3 кг говядины, 1 ч. л. сушеного базилика, 3 бутона гвоздики, 6 горошин черного перца, 1 ч. л. кориандра, соль

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 2 × 2 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить.

Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 8–10 мин. Кипящим рассолом залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Говядина в пряном рассоле (вариант 6)

3 кг говядины, 2 ч. л. сушеного тимьяна или чабера, 1 ч. л. тмина, 7 горошин черного перца, соль

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Уложить нарезанное мясо в сухие стерильные банки, уплотнить.

Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить

специи и кипятить 10–12 мин. Кипящим рассолом залить мясо, оно должно быть покрыто жидкостью. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Говядина в пряном рассоле (вариант 7)

3 кг говядины, 2 ч. л. сушеного розмарина, 2 лавровых листа, 1 ч. л. паприки, 5–7 горошин душистого перца, соль

Говядину очистить от пленок, сухожилий и жира, нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Уложить мясо в сухие стерильные банки, уплотнить.

Сварить рассол из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды, добавить специи и кипятить 10 мин. Кипящим рассолом залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто жидкостью. Закатать банки. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 30 мин, жестяные – 2 ч 45 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 1)

3 кг говядины, 500 г костей, 3 лавровых листа, 7 горошин черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи и сварить крепкий бульон. В подготовленные банки плотно уложить мясо и залить кипящим бульоном.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 2)

3 кг говядины, 400 г костей, 8 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, 1 стручок красного острого перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный от плодоножки и семян стручок перца и сварить крепкий бульон. В подготовленные банки плотно уложить мясо и залить кипящим бульоном, мясо должно быть полностью покрыто жидкостью.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные

банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 3)

2,5–3 кг говядины, 400 г костей, 200 г корня сельдерея, 200 г моркови, 3 лавровых листа, 7 горошин черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, нарезанные сельдерей, морковь и сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в подготовленные банки. Бульон процедить, вскипятить и залить мясо.

Банки укупорить. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 4)

2,5–3 кг говядины, 500 г костей, 1 ст. л. карри, 1 ч. л. кориандра, 5 горошин черного перца, соль по вкусу

Мясо без хрящей и пленок нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи и сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в подготовленные стерильные банки и осторожно залить кипящим бульоном.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 35 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 5)

3 кг говядины, 500–550 г костей, 150 г лука, 200 г моркови, 4 см корня хрена, 5 горошин черного перца, 4 горошины белого перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенные и нарезанные кусочками коренья, лук и сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в подготовленные стерильные банки. Бульон процедить, довести еще раз до кипения и залить мясо. Делать это осторожно, чтобы стеклянные банки не лопнули.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 6)

3 кг говядины, 400–500 г костей, 2 лавровых листа, 2 веточки розмарина, 1 ч. л. сушеного тимьяна, 5–6 горошин черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи и сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в подготовленные банки. Бульон по желанию можно процедить, снова вскипятить и залить мясо.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 7)

3–3,5 кг мякоти говядины, 500 г костей, 200 г корня петрушки, 1 ст. л. сушеного базилика, 6 горошин черного перца, 1/3 ч. л. орегано, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и нарезанный корень петрушки и сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в подготовленные банки. Бульон процедить, довести до кипения и залить мясо.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 45 мин, жестяные – 3 часа.

Сырая говядина в бульоне (вариант 8)

3–3,5 кг говядины без хрящей и пленок, 400 г костей, 150–180 г лука, 1 ст. л. тмина, 5 горошин черного перца, соль

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и разрезанный на 2–4 части лук и сварить крепкий бульон. Готовый бульон процедить, перелить в чистую посуду и еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 9)

3 кг говядины, 500 г костей, 150 г лука, 6 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный лук, чеснок и сварить крепкий бульон. Готовый бульон процедить и еще раз вскипятить. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 45 мин, жестяные – 3 часа.

Сырая говядина в бульоне (вариант 10)

3–3,5 кг говядины без пленок и сухожилий, 400 г костей, 100 г моркови, 100 г корня петрушки, 5–6 зубчиков чеснока, 1 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. мускатного ореха, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, чеснок, очищенные и нарезанные коренья и сварить крепкий бульон. Готовый бульон процедить, еще раз вскипятить. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 35 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 11)

3 кг говядины, 400–500 г костей, 1 ст. л. хмели-сунели, 1 стручок острого перца, 2 лавровых листа, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный от семян и плодоножки перец и сварить крепкий бульон. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить предварительно процеженным кипящим бульоном.

Банки закатать и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 12)

3–3,5 кг говядины без пленок и сухожилий, 500 г костей, 120 г лука, 1 ст. л. тмина, 1 ч. л. майорана, 4 горошины белого перца, 4 горошины черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и разрезанный на 2 части лук, сварить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 35 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 13)

3–3,5 кг говядины без пленок и сухожилий, 400 г костей, 120 г лука, 4–5 см корня хрена, 3–4 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, щепотка майорана, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный корень хрена, лук и чеснок, сварить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 35 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Сырая говядина в бульоне (вариант 14)

3 кг говядины без пленок и сухожилий, 400–450 г костей, 200 г корня сельдерея, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. семян укропа, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и нарезанный крупными кусками корень сельдерея. Приготовить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные нагретые банки и осторожно залить кипящим бульоном.

Банки укупорить и поставить на стерилизацию. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 2 ч 35 мин, жестяные – 2 ч 50 минут.

Гуляш из говядины (вариант 1)

2,5 кг говядины, 150 г лука, 3 ст. л. смальца, 4 зубчика чеснока, 3 горошины душистого перца, молотый черный и красный перец по вкусу, соль

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см и тушить в собственном соку с добавлением смальца и нарезанного кубиками лука. Добавить соль, перец, а также очищенный и нарезанный пластинками чеснок. При необходимости долить немного воды или костного бульона, тогда при заливке образуется студень, сохраняющий вкус продукта.

Горячее мясо уложить в подогретые банки, залить образовавшимся в ходе тушения горячим соусом и стерилизовать в кипящей воде: стеклянные банки объемом 1 л – 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Гуляш из говядины (вариант 2)

2,5 кг говядины, 150–200 г лука, 3–4 ст. л. смальца, 1/3 ч. л. майорана, 1/3 ч. л. кориандра, 3 горошины душистого перца, костный бульон, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см и тушить в собственном соку с добавлением смальца и нарезанного кубиками лука. Во время тушения добавить соль и специи, влить костный бульон. Варить на слабом огне до полной готовности мяса – при разрезании из него не должен выделяться сок.

Готовый горячий гуляш разложить в стерильные банки, закатать и стерилизовать в кипящей воде: стеклянные банки объемом 1 л – 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Гуляш из говядины (вариант 3)

2,5 кг говядины, 150 г лука, 200 г молодых кабачков, 3 ст. л. смальца, 1/4 ч. л. майорана, 2 лавровых листа, мука для панировки, костный бульон, соль, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо нарезать кусочками приблизительно 3 × 3 × 3 см и

тушить в собственном соку с добавлением смальца и нарезанного кубиками лука.

Кабачки очистить, нарезать кружочками, запанировать в муке и обжарить в оставшемся смальце. Добавить кабачки к мясу, перемешать, ввести специи, соль. Влить в смесь немного костного бульона. Его использовать предпочтительнее, чем обычную воду, поскольку при застывании он желируется и лучше сохраняет вкус и аромат продукта.

Горячее мясо уложить в подогретые банки, залить образовавшимся в процессе тушения горячим соусом и стерилизовать в кипящей воде: стеклянные банки объемом 1 л – 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 5 минут.

Гуляш из говядины с перцем и помидорами

2,5 кг говядины, 120–150 г лука, 300 г помидоров, 300 г сладкого перца, 4–5 ст. л. смальца, 3 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, костный бульон, соль, мука для панировки

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см, запанировать в муке, обжарить в половине смальца вместе с нарезанным луком. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и протереть через сито. У сладкого перца удалить плодоножку и семена, нарезать полукольцами и обжарить в оставшемся смальце.

Соединить перец с мясом, добавить соль, специи, очищенный чеснок, томатное пюре и немного костного бульона. Тушить до полной готовности мяса – пока из него не перестанет выделяться сок.

Готовый горячий гуляш разложить в банки, залить соусом, в котором тушилось мясо, и закатать. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать в кипящей воде 2 ч, жестяные – 2 ч 10 минут.

Гуляш из говядины с кореньями

2,5–3 кг говядины, 200 г моркови, 200 г корня сельдерея, 4–5 ст. л. смальца, 1/2 ч. л. кориандра, 100 мл белого сухого вина, костный бульон, соль, молотый черный и белый перец по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см и тушить в собственном соку с добавлением смальца. Коренья очистить, нарезать кубиками, обжарить в оставшемся смальце и переложить к мясу. Добавить соль, специи, влить вино, костный бульон,

перемешать и тушить до полной готовности мяса.

Горячее мясо уложить в подогретые банки, залить образовавшимся в процессе тушения горячим соусом и стерилизовать в кипящей воде: стеклянные банки объемом 1 л – 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Гуляш из говядины с фасолью

2,5 кг говядины, 180–200 г фасоли, 150–180 г лука, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. смальца, 1 ст. л. томатной пасты, костный бульон, 1 ч. л. паприки, 1 ст. л. сахара, соль, молотый черный перец по вкусу

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см и тушить в собственном соку с добавлением смальца и нарезанного кубиками лука. Фасоль предварительно замочить на ночь в холодной воде, затем отварить до полуготовности.

Добавить фасоль к мясу, всыпать соль, сахар, специи, нарезанный чеснок, ввести томатную пасту и костный бульон. Все тщательно перемешать и тушить до готовности.

Горячее мясо уложить в подогретые банки, залить образовавшимся в ходе тушения горячим соусом и стерилизовать в кипящей воде: стеклянные банки объемом 1 л – 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 1)

3 кг мякоти говядины, 5 ст. л. смальца, 1/2 ч. л. майорана, соль, молотый красный и черный перец по вкусу

Говядину вымыть, обсушить, нарезать кусками по 600–800 г, натереть смесью соли и специй, уложить в форму для запекания и накрыть крышкой или листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем. Затем дать мясу немного остыть, нарезать порционными кусками, снова выложить в форму (но уже ничем не накрывать) и запекать в духовке до готовности.

Горячее мясо разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 2)

2,5–3 кг мякоти говядины, 5 ст. л. смальца, 1/2 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. мускатного ореха, соль, молотый черный перец по вкусу

Говядину нарезать кусками по 600–800 г, натереть смесью соли и специй, оставить мариноваться на 2–3 ч. Затем выложить в форму для запекания и накрыть листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем. Дать мясу немного остыть, нарезать порционными кусками, снова уложить в форму и запекать до готовности.

Горячее мясо выложить в подготовленные стерильные банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 3)

3 кг мякоти говядины, 4 ст. л. смальца, 1 ст. л. порошка горчицы, 1 ч. л. паприки, 1/3 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Говядину нарезать кусками по 600–800 г, натереть смесью соли и специй, оставить мариноваться на 2–3 ч. Затем уложить в форму для запекания и накрыть крышкой или листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Дать мясу немного остыть, нарезать порционными кусками, уложить в форму (но уже ничем не накрывать) и запекать в духовке до готовности. Горячее мясо разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 4)

3–3,5 кг мякоти говядины, 5 ст. л. смальца, 300 г спелых помидоров, 200 г моркови, 250–200 г лука, молотый душистый перец, молотый черный перец, соль по вкусу

Говяжью мякоть без пленок нарезать кусками по 600–700 г, натереть смесью соли и специй, уложить в форму для запекания и накрыть крышкой или листом фольги. Тушить до полуготовности,

каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Лук и морковь очистить, нарезать крупными дольками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, протереть мякоть через сито. Мясу дать немного остыть, нарезать порционными кусками, снова уложить в форму, добавить овощи, томатное пюре, перемешать и запекать в духовке до готовности.

Горячее мясо разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 55 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Говядина жареная (вариант 5)

3 кг мякоти говядины, 300 г капусты, 150 г лука, 4 ст. л. смальца, 2 ст. л. тмина, 1 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусками по 600–800 г, натереть смесью соли и специй, оставить мариноваться на 3–4 ч. Затем уложить в форму для запекания и накрыть крышкой или листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Капусту мелко нашинковать. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Мясо вынуть из духовки, нарезать порционными кусками, выложить в форму с оставшимся от запекания соусом, добавить капусту и лук, перемешать. Запекать в духовке до готовности.

Горячее мясо с овощами разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 6)

3 кг мякоти говядины, 300 г красного сладкого перца, 300 г помидоров, 5 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. тимьяна, соль по вкусу

Мясо нарезать кусками по 600–800 г, натереть смесью соли и специй, уложить в форму для запекания и накрыть крышкой или листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Перец тщательно очистить от плодоножек и семян, нарезать полукольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать дольками. Мясо вынуть из духовки, немного остудить, нарезать порционными кусками, уложить в форму, добавить перец и помидоры, перемешать и запекать до готовности (накрывать форму не нужно).

Горячее мясо с овощами разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 55 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Говядина жареная (вариант 7)

3–3,5 кг мякоти говядины, 400 г помидоров, 150 г лука, 4–5 ст. л. смальца, 1/2 ч. л. майорана, 2 ч. л. паприки, 1/3 ч. л. кориандра, соль по вкусу

Мякоть говядины без пленок и сухожилий нарезать кусками по 700–800 г, натереть смесью соли и специй, уложить в форму для запекания и накрыть листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Лук очистить, нарезать полукольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать дольками. Говядину вынуть из духовки, немного остудить, нарезать порционными кусками, выложить в ту же форму, полить выделившимся соком. Добавить лук и помидоры, перемешать и запекать в духовке до готовности.

Мясо с овощами в горячем виде разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 8)

3–3,5 кг мякоти говядины, 200 г корня сельдерея, 200 г зелени сельдерея, 100 г моркови, 5 ст. л. смальца, 1/3 ч. л. майорана, 1/2 ч. л. черного перца, соль по вкусу

Мясо нарезать кусками по 600–800 г, натереть смесью соли и специй, оставить мариноваться на 2–3 ч. Затем уложить в форму для запекания и накрыть крышкой или листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Коренья очистить и нарезать брусочками, зелень вымыть и

нарезать. Мясо вынуть из духовки, остудить, нарезать порционными кусками, уложить в форму, добавить овощи и зелень, запекать в духовке до готовности (но уже ничем не накрывать).

Мясо с овощами в горячем виде разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 55 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Говядина жареная (вариант 9)

3 кг мякоти говядины, 200 г сладкого перца, 200 г яблок, 5 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ст. л. паприки, щепотка молотой гвоздики, щепотка кардамона, соль по вкусу

Мясо очистить от пленок, нарезать кусками по 600–800 г, натереть смесью соли и специй, оставить на 1–2 ч. Затем уложить в форму для запекания, накрыть крышкой или листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем. Дать мясу немного остыть, нарезать порционными кусками и уложить в ту же форму.

Яблоки очистить от сердцевины, нарезать дольками. У перца удалить семена и плодоножки, нарезать полукольцами. Подготовленные продукты выложить в форму к мясу, перемешать и запекать в духовке до готовности.

Горячую массу разложить в банки, залить выделившимся в процессе приготовления соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 10)

2,5 кг мякоти говядины, 4 ст. л. смальца, 200 г моркови, 200 г кабачков или патиссонов, 1 ч. л. сушеного укропа, 1 ч. л. хмели-сунели, 1–2 ч. л. паприки, соль по вкусу

Говядину нарезать кусками по 600–800 г, натереть смесью соли и специй, уложить в форму для запекания и накрыть крышкой или листом фольги. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Морковь и кабачки (патиссоны) вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Дать мясу немного остыть, нарезать порционными

кусками, снова уложить в форму, добавить измельченные овощи, полить выделившимся соком, перемешать. Запекать без фольги до готовности.

Горячее мясо разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 5 минут.

Говядина жареная (вариант 11)

3 кг мякоти говядины, 150 г лука, 6–8 зубчиков чеснока, 5 ст. л. смальца, 2 ст. л. тертого корня хрена, 1/3 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок, нарезать кусками по 700–800 г, натереть смесью соли, специй и тертого хрена, уложить в форму для запекания, накрыть фольгой. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Лук очистить, нарезать полукольцами. Чеснок измельчить. Мясо нарезать кусками, перемешать с луком и чесноком, выложить в форму с образовавшейся подливой и запекать в духовке до готовности.

Горячую массу разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 12)

2,5–3 кг мякоти говядины, 200 г репчатого лука, 100 г зелени базилика, 4–5 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. паприки, щепотка шалфея, соль по вкусу

Говядину нарезать кусками по 600–700 г, натереть смесью соли и специй, оставить мариноваться на 2–3 ч. Затем уложить в форму для запекания, накрыть крышкой или фольгой. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Лук очистить, нарезать полукольцами. Зелень вымыть, обсушить, крупно нарезать. Мясо вынуть из духовки, остудить, нарезать порционными кусками, перемешать с нарезанными

луком и зеленью. Выложить все вместе в форму и запекать в духовке до готовности.

Горячую массу разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 13)

3 кг мякоти говядины, 250 г корня сельдерея, 200 г яблок, 4–6 ст. л. смальца, 1/2 ч. л. орегано, 1 ч. л. розмарина, черный перец и соль по вкусу

Мясо нарезать кусками по 600–700 г, натереть смесью соли и специй, уложить в форму для запекания, накрыть фольгой. Тушить до полуготовности, каждые 15 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Яблоки очистить от сердцевины, нарезать дольками. Сельдерей вымыть, очистить, нарезать тонкими брусочками. Мясо вынуть из формы, немного остудить, нарезать порционными кусками. Перемешать с яблоками и сельдереем, выложить в ту же форму, запекать в духовке до готовности.

Горячую массу разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 14)

2,5–3 кг мякоти говядины, 200 г яблок, 5 ягод чернослива, 4 ст. л. смальца, 11/2 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. паприки, щепотка молотой гвоздики, щепотка корицы, соль по вкусу

Мясо очистить от пленок, нарезать кусками по 600–800 г, натереть смесью соли и специй, уложить в форму для запекания и накрыть фольгой. Тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Чернослив тщательно вымыть, обдать кипятком. Яблоки очистить от сердцевины, нарезать дольками. Мясо вынуть из духовки, нарезать порционными кусками и уложить в форму вместе с фруктами. Запекать в духовке до готовности.

Мясо с яблоками и черносливом горячим разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть

крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина жареная (вариант 15)

2,5–3 кг мякоти говядины, 300 г помидоров, 200 г красной фасоли, 5 ст. л. смальца, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Мясо нарезать кусками по 600–700 г, натереть смесью соли и специй, оставить мариноваться на 1–2 ч. Затем уложить в форму для запекания, накрыть фольгой и тушить до полуготовности, каждые 15–20 мин поливая выделившимся соком и смазывая смальцем.

Фасоль предварительно замочить в холодной воде на ночь. Затем отварить в подсоленной воде до полуготовности. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, протереть мякоть через сито или пюрировать с помощью блендера. Мясо вынуть из формы, нарезать порционными кусками, вернуть в форму. Добавить фасоль и томатное пюре, перемешать и запекать в духовке до готовности.

Мясо с овощами в горячем виде разложить в банки, залить выделившимся в процессе запекания соусом и закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 55 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Говядина тушеная

3–3,5 кг говядины, 300 г сала, 2–3 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. сушеного эстрагона, 1 лавровый лист, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусочками 3 × 3 × 4 см. На сковороде обжарить нарезанное брусочками сало, затем добавить смалец, растопить. В жир выложить куски мяса, посолить, перемешать и жарить до полуготовности. Затем добавить воду или бульон, специи и тушить до полной готовности мяса.

В стерилизованные банки выложить горячую тушенку, залить жиром и выделившимся при жарке соком, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с луком

3 кг говядины, 250 г лука, 5 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу, вода или бульон

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, обжарить до мягкости. Затем добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с луком и чесноком

3 кг говядины, 200 г лука, 8 зубчиков чеснока, 5 ст. л. смальца, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 ч. л. паприки, соль по вкусу, вода

Говядину вымыть, обсушить, очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Чеснок очистить, разрезать зубчики на 2–4 части.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук и чеснок, обжарить до мягкости. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с сельдереем

2,5–3 кг говядины, 200 г корня сельдерея, 8–10 веточек зелени сельдерея, 5 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 3 горошины душистого перца, щепотка майорана, соль по вкусу, вода или бульон

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Корень сельдерея очистить, нарезать крупными

кубиками или брусочками. Зелень вымыть, обсушить, крупно нарезать.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить сельдерей, обжарить до мягкости. Добавить мясо, посолить, перемешать и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи, зелень, перемешать и тушить до готовности.

В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с сельдереем, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с патиссонами

3 кг говядины, 350 г маленьких патиссонов (диаметром до 6 см), 5 ст. л. смальца, 1 ст. л. сушеной петрушки, 2 лавровых листа, 1/2 ч. л. кориандра, 1 ч. л. черного перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Патиссоны вымыть, очистить от кожуры, разрезать на 4–6 частей.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить патиссоны, обжарить со всех сторон до румяной корочки. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить, периодически перемешивая, до готовности.

В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить получившейся подливой, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с перцем и баклажанами

3 кг говядины, 200 г баклажанов, 200–250 г сладкого перца, 5 зубчиков чеснока, 5–6 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 2 лавровых листа, 1 ч. л. базилика, 1/2 ч. л. карри, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками и замочить в холодной воде на 30 мин. Затем нарезать кубиками. Перец освободить от семян и плодоножек, нарезать полукольцами.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить баклажаны и перец, обжарить. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, добавить очищенный чеснок, специи и тушить до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с овощами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с кабачками

2,5–3 кг говядины, 200 г кабачков, 100 г моркови, 5 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 6 горошин душистого перца, 11/2 ч. л. сушеного укропа, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Морковь и кабачки очистить, нарезать крупными кубиками.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить кабачки и морковь, обжарить до мягкости. Добавить мясо, жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, посолить, всыпать специи и тушить до готовности, время от времени перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить соком, в котором она готовилась, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с баклажанами и чесноком

2,5 кг говядины, 200 г баклажанов, 200 г лука, 8 зубчиков чеснока, 5–6 ст. л. смальца, 2 лавровых листа, 1 ст. л. паприки, щепотка орегано, 1/2 ч. л. черного перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Баклажаны вымыть, крупно нарезать, вымочить в течение 20–30 мин в холодной воде, чтобы вышла горечь. Затем нарезать баклажаны кубиками. Чеснок очистить, разрезать зубчики на 2–4 части.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, чеснок, баклажаны, перемешать, обжарить до золотистого

цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду, всыпать специи и тушить до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с овощами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с баклажанами и яблоками

3 кг говядины, 250 г баклажанов, 200 г яблок, 100 г лука, 5–6 ст. л. смальца, 11/2 ч. л. черного перца, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. карри, соль по вкусу

Говядину вымыть, обсушить, очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, вымочить в холодной воде в течение 20–30 мин, затем отжать, нарезать кубиками. Яблоки очистить от сердцевины, нарезать брусочками или кубиками.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, баклажаны и яблоки, обжарить, перемешивая, до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячую говядину с овощным соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с острым перцем

3 кг говядины, 250 г лука, 3 стручка острого перца, 150 г сладкого перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. паприки, 4 горошины душистого перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Сладкий и острый перец очистить от семян и плодоножки, нарезать полукольцами.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук и перец, перемешать, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с овощами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с капустой

3 кг говядины, 150 г лука, 200 г капусты, 5–6 ст. л. смальца, 2 ч. л. черного перца, 2 лавровых листа, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. куркумы, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать крупными кубиками. Капусту тонко нашинковать.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, капусту, обжарить до полуготовности. Добавить к овощам мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с овощами, залить образовавшимся при тушении соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с брусникой

3 кг говядины, 200 г брусники, 200 г лука, 3–4 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. розмарина, 5 горошин черного перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками.

Смалец растопить на сковороде, выложить лук, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи, ягоды и тушить мясо до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная со смородиной

3 кг говядины, 250 г красной смородины, 150 г корня сельдерея, 4–5 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 1/3 ч. л. мускатного ореха, 1/2 ч. л. розмарина, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Корень сельдерея очистить, нарезать брусочками.

Смалец растопить на сковороде, выложить сельдерей, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи, ягоды и тушить мясо до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с черносливом

2,5–3 кг говядины, 200 г лука, 8 ягод чернослива, 3–4 ст. л. смальца, 2–3 бутона гвоздики, 5–6 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, щепотка имбиря, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Чернослив вымыть, обдать кипятком, разрезать на 2–4 части.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, чернослив, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить мясо до готовности.

В стерильные стеклянные банки выложить горячую тушенку, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с грибами

3 кг говядины, 70–90 г сушеных белых грибов, 150 г лука, 1 ч. л. черного перца, 3–4 ст. л. смальца, 2 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, соль

Говядину вымыть, обсушить, очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Грибы замочить, затем отварить до

полуготовности и отжать воду.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, грибы, обжарить. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить до готовности, перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить мясо с грибами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Говядина, тушенная с цукини

3 кг говядины, 200 г цукини, 80 г моркови, 150 г лука, 3–4 ст. л. смальца, 1 ч. л. розмарина, 1 ч. л. черного перца, 5 горошин душистого перца, соль по вкусу

Говядину очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Цукини очистить от кожуры, нарезать кубиками. Очищенную морковь нарезать небольшими кусочками.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, цукини и морковь, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить воду или бульон, всыпать специи и тушить все вместе до готовности, периодически перемешивая.

В стерильные стеклянные банки выложить горячее мясо с овощами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Строганка из говядины

2 кг мякоти говядины без жил и пленок, 5–6 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого красного перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. кориандра, мука для панировки, соль по вкусу

Говядину нарезать поперек волокон на куски толщиной 1,5–2 см. Каждый кусок отбить с двух сторон и нарезать полосками шириной 1 см. Посыпать солью, специями, перемешать, дать постоять 20–30 минут.

Запанировать полоски мяса в муке и выложить в разогретый смалец. Жарить, переворачивая, до золотистой корочки. Говядина готова, когда из кусочков перестанет выделяться сок.

Горячее мясо переложить в стерильные банки, залить жиром, в котором оно жарилось. Если жира мало, долить кипящим мясным бульоном. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 5 минут.

Строганка из говядины с салом

2 кг мякоти говядины без жил и пленок, 300 г сала, 4 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого красного перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. паприки, мука для панировки, соль по вкусу

Говядину нарезать поперек волокон на куски толщиной 1,5–2 см. Каждый кусок отбить с двух сторон и нарезать полосками шириной 1 см. Посыпать солью и специями, перемешать, дать постоять 20–30 минут.

Запанировать полоски мяса в муке и выложить в разогретый смалец. Отдельно на сковороде без жира обжарить нарезанное соломкой сало, добавить к мясу, перемешать. Жарить все вместе, перемешивая, до золотистой корочки. Говядина готова, когда из нее перестанет выделяться сок.

Горячее мясо переложить в стерильные банки, залить жиром, в котором оно жарилось. Если жира мало, долить кипящим мясным бульоном. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 5 минут.

Строганка из говядины с капустой

2 кг мякоти говядины без жил и пленок, 300–350 г капусты, 100 г сала, 5–6 ст. л. смальца, 1 ст. л. тмина, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 лавровый лист, мука для панировки, соль по вкусу

Говядину нарезать поперек волокон на куски толщиной 1,5–2 см. Каждый кусок отбить с двух сторон и нарезать полосками шириной 1 см. Посыпать солью и специями, перемешать, дать постоять 20–30 минут.

Запанировать полоски мяса в муке и выложить в разогретый смалец. Жарить, переворачивая, до золотистой корочки. Отдельно обжарить нарезанное соломкой сало, добавить к нему нашинкованную капусту, жарить до полуготовности капусты. Соединить капусту с мясом, перемешать. Готовить, пока из мяса не перестанет выделяться сок.

Горячее мясо с капустой переложить в стерильные банки,

залить жиром, в котором они жарились. Если жира мало, долить кипящим мясным бульоном. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 5 минут.

Строганка из говядины с луком

2 кг мякоти без жил и пленок, 200 г лука, 4–5 зубчиков чеснока, 5 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. кориандра, мука для панировки, соль по вкусу

Говядину нарезать поперек волокон на куски толщиной 1,5–2 см. Каждый кусок отбить с двух сторон и нарезать полосками шириной 1 см. Посыпать солью и специями, перемешать, дать постоять 20–30 минут.

Запанировать полоски мяса в муке и выложить в разогретый смалец. Жарить, переворачивая, до золотистой корочки. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок – пластинками, обжарить отдельно в небольшом количестве смальца до золотистого цвета. Добавить к мясу, перемешать и жарить до готовности, пока из мяса не перестанет выделяться сок.

Горячее мясо с луком переложить в стерильные банки, залить жиром, в котором они жарились. Если жира мало, долить кипящим мясным бульоном. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Строганка из говядины острая

2–2,3 кг мякоти без жил и пленок, 100 г лука, 2 стручка острого красного перца, 6 ст. л. смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. майорана,1 ч. л. кориандра, мука для панировки, соль по вкусу

Говядину нарезать поперек волокон на куски толщиной 1,5–2 см. Каждый кусок отбить с двух сторон и нарезать полосками шириной 1 см. Посыпать солью и специями, перемешать, дать постоять 20–30 минут.

Запанировать полоски мяса в муке и выложить в разогретый смалец. Жарить, переворачивая, до золотистой корочки. Лук очистить, нарезать полукольцами. У перца удалить плодоножку и семена, нарезать полукольцами. Лук и перец обжарить в небольшом количестве смальца, добавить к мясу, перемешать и

довести до готовности. Говядина готова, когда из кусочков перестанет выделяться сок.

Горячее мясо с овощами переложить в стерильные банки, залить жиром, в котором они жарились. Если жира мало, долить кипящим мясным бульоном. Банки закатать и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 5 минут.

Пряные отбивные

2 кг мякоти телятины без пленок, 250 г смальца, 2 ст. л. паприки, 1 ч. л. майорана, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками толщиной 1,5–2 см, немного отбить. Отбивные посыпать солью и специями, оставить на 20–30 мин. В сковороде разогреть смалец, выложить мясо и жарить с двух сторон почти до готовности.

Горячие отбивные разложить в сухие стерильные банки, залить жиром, в котором они жарились, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Отбивные в панировке

2 кг мякоти телятины без пленок, 250 г смальца, 2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. кориандра, мука для панировки, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками толщиной 1,5–2 см, немного отбить. Отбивные посыпать солью и специями, оставить на 20–30 мин. Затем запанировать в муке с двух сторон. В сковороде разогреть смалец, выложить отбивные на сковороду и жарить с двух сторон почти до готовности.

Горячие отбивные разложить в сухие стерильные банки, залить жиром, в котором они жарились, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Отбивные из телятины

2 кг мякоти телятины без пленок, 250 г смальца, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками толщиной 1,5–2 см, немного отбить. Отбивные посыпать солью с перцем, оставить на 20–30 мин. В сковороде разогреть смалец, выложить мясо и жарить с двух сторон почти до готовности.

Горячие отбивные разложить в сухие стерильные банки, залить жиром, в котором они жарились, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Отбивные с чесноком

1,8–2 кг мякоти телятины без пленок, 200–250 г смальца, 6–7 зубчиков чеснока, 1/3 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. красного перца, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками толщиной 1,5–2 см, немного отбить. Отбивные натереть смесью соли, специй и пропущенного через пресс чеснока, оставить на 20 мин. В сковороде разогреть смалец, выложить мясо и жарить с двух сторон почти до готовности.

Горячие отбивные разложить в сухие стерильные банки, залить жиром, в котором они жарились, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из телятины (вариант 1)

2,5–3 кг мякоти телятины, 200 г смальца, 2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. розмарина, 2 лавровых листа, соль

Телятину вымыть, обсушить, нарезать кусочками со стороной 5–6 см. Посыпать солью и специями, перемешать, мариновать около 30 мин. Затем выложить в разогретый смалец, жарить, перемешивая, до образования золотистой корочки. При необходимости долить немного воды или бульона.

Горячее мясо уложить в подготовленные стерильные банки, залить получившимся при жарке соусом, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из телятины (вариант 2)

2,5–3 кг мякоти телятины, 200 г смальца, 1 ст. л.

карри, 1 ч. л. паприки, соль по вкусу

Телятину нарезать кусочками со стороной 5–6 см. Посыпать солью и специями, перемешать, мариновать 25–30 мин. Затем выложить в разогретый смалец, жарить, перемешивая, до образования золотистой корочки. При необходимости долить немного воды или бульона.

Горячее мясо уложить в подготовленные стерильные банки, залить получившимся при жарке соусом, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из телятины (вариант 3)

2,5 кг мякоти телятины, 200 г смальца, 200 г лука, 1 ч. л. тмина, 1 ч. л. розмарина, 1 ч. л. черного перца, соль по вкусу

Телятину нарезать кусочками со стороной 5–6 см. Посыпать солью и специями, перемешать, мариновать около 30 мин. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в разогретом смальце до прозрачности. Затем выложить куски телятины, жарить, перемешивая, до образования золотистой корочки. При необходимости долить немного воды или бульона.

Горячее мясо с луком уложить в подготовленные стерильные банки, залить получившимся при жарке соусом, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из телятины (вариант 4)

2,5 кг мякоти телятины, 200–250 г смальца, 300 г помидоров, 1 ч. л. паприки, 1/3 ч. л. тимьяна, 1/2 ч. л. хмели-сунели, соль по вкусу

Мякоть телятины нарезать кусочками со стороной 5–6 см. Посыпать солью и специями, перемешать, мариновать около 20 мин. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и разрезать на 4–6 частей. В разогретый смалец выложить куски телятины, через 10 мин добавить помидоры. Жарить, перемешивая, почти до готовности.

Горячее мясо уложить в подготовленные стерильные банки, залить получившимся при жарке томатным соусом, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в

течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из телятины (вариант 5)

2,5–3 кг мякоти телятины, 200 г смальца, 2 стручка острого перца, 5 зубчиков чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. майорана, соль

Мякоть телятины нарезать кусочками со стороной 5–6 см. Посыпать солью и специями, перемешать, мариновать 20–30 мин. Чеснок очистить, разрезать зубчики на 2–4 части. У перца удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. В разогретом смальце обжарить телятину, затем добавить чеснок и перец. Жарить, перемешивая, до готовности. При необходимости долить немного воды или бульона.

Горячее мясо с перцем уложить в подготовленные стерильные банки, залить получившимся при жарке соусом, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из телятины (вариант 6)

2 кг мякоти телятины, 150–200 г смальца, 200 г клюквы, 2 ст. л. розмарина, 1/3 ч. л. мускатного ореха, соль по вкусу

Мякоть телятины нарезать кусочками со стороной 5–6 см. Посыпать солью и специями, перемешать, мариновать около 30 мин. Ягоды тщательно вымыть и обсушить. В разогретый смалец выложить куски телятины, жарить, перемешивая, до полуготовности. Затем добавить ягоды, жарить почти до готовности мяса.

Горячее мясо уложить в подготовленные стерильные банки, залить получившимся при жарке клюквенным соусом, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Жаркое из телятины (вариант 7)

2,5 кг мякоти телятины, 100 г кураги, 100 г чернослива, 2 ч. л. карри, 1 ч. л. кориандра, щепотка орегано, щепотка майорана, соль

Телятину нарезать кусочками со стороной 5–6 см. Посыпать

солью и специями, перемешать, мариновать 20–30 мин. Чернослив и курагу вымыть, обдать кипятком и обсушить на бумажном полотенце. В разогретый смалец выложить куски телятины, через 10–12 мин добавить сухофрукты. Жарить, перемешивая, до готовности. При необходимости долить немного воды или бульона.

Горячее мясо уложить в стерильные банки, залить получившимся при жарке соусом, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Тушеная телятина с грушами

2 кг мякоти телятины, 200 г смальца, 250–300 г твердых груш, 1/4 ч. л. мускатного ореха, 1/2 ч. л. кориандра, 1 ч. л. черного перца, щепотка тертой гвоздики, соль по вкусу, бульон

Телятину нарезать кусочками со стороной 4–6 см. Посыпать солью и специями, перемешать, мариновать 20–30 мин. Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. В разогретый смалец выложить куски телятины, через 10 мин добавить груши и долить немного бульона. Тушить почти до готовности мяса, регулярно перемешивая.

Горячее мясо разложить в стерильные банки, залить полученной подливой и закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Говядина в мультиварке

1,5 кг говядины, 150 г лука, 3 лавровых листа, 4–5 горошин душистого перца, щепотка молотого черного перца, соль

Мясо вымыть, удалить пленки, нарезать кусками со стороной 3 см. Лук очистить и крупно нарезать. Смешать мясо, лук, соль, специи, дать постоять 1 ч. Затем уложить в мультиварку, влить 1 л воды, установить режим «Тушение» на 4 ч. Возможно, в процессе приготовления понадобится долить 200–300 мл воды.

Горячее мясо переложить в подготовленные стерильные банки, закатать. Стерилизовать в кипящей воде 1 ч 50 мин. Затем остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Говяжья тушенка в скороварке

1 кг мякоти говядины с прожилками и хрящами, 8–10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 ч. л. соли

Мясо нарезать кусочками 3 × 3 × 5 см, посолить, перемешать. На дно чистых банок положить лавровый лист и перец горошком. Сверху выложить мясо, наполнив банки «по плечики».

В скороварку на дно поместить решетку, на нее установить банки, залить водой «по плечики» (примерно на уровне мяса). Выбрать максимальный указатель давления. Когда этот уровень будет достигнут, выставить таймер на 90–95 мин. По истечении указанного времени скороварку отключить. Кипение внутри банок будет продолжаться, поэтому их лучше оставить на ночь. Утром поставить их в прохладное место на хранение.

Тушенка из баранины

2–2,5 кг баранины, 400–500 г костей, 2 лавровых листа, 2–3 бутона гвоздики, 8 горошин черного перца, соль

Баранину нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи и сварить крепкий бульон. Баранину уложить в подготовленные банки. Бульон процедить, довести до кипения и залить мясо.

Банки укупорить и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Баранина в бульоне (вариант 1)

2 кг баранины без пленок и сухожилий, 400–500 г костей, 200 г корня петрушки, 1 ст. л. розмарина, 1 ч. л. тимьяна, 2 лавровых листа, щепотка шалфея, соль

Баранину нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный и разрезанный на кусочки корень петрушки, сварить крепкий бульон. Готовый бульон процедить, еще раз довести до кипения. Мясо плотно уложить в подготовленные банки и осторожно залить кипящим бульоном.

Банки укупорить и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Баранина в бульоне (вариант 2)

3 кг баранины, 500 г костей, 150–200 г бараньего жира или смальца, 150 г лука, 1 ст. л. тмина, 6 горошин белого перца, 4 горошины черного перца, соль

Баранину нарезать кусочками 3 × 3 × 3 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, очищенный лук, сварить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения.

Мясо плотно уложить в подготовленные стерилизованные банки и осторожно залить кипящим бульоном. Сверху вылить растопленный и прогретый жир. Банки укупорить и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Баранина в бульоне (вариант 3)

2,5 кг баранины без пленок и сухожилий, 500 г костей, 1 ч. л. майорана, 3 бутона гвоздики, 1 ст. л. хмели-сунели, 4 горошины черного перца, соль

Баранину нарезать кусочками 3 × 3 × 5 см. Кости залить водой, добавить соль, специи, сварить крепкий бульон. Готовый костный бульон процедить, еще раз довести до кипения.

Мясо плотно уложить в подготовленные банки, залить кипящим бульоном, оставив до края банки около 2 см. Мясо должно быть полностью покрыто жидкостью. Банки укупорить и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 2 ч 40 мин, жестяные – 2 ч 55 минут.

Баранина с грибами

2 кг молодой баранины (до 1 года), 150 г лука, 90 г сушеных белых грибов, 3–4 ст. л. смальца, 1 ч. л. черного перца, 2 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, соль

Молодое мясо вымыть, обсушить, очистить от пленок и жил, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать крупными кубиками. Грибы замочить, затем отварить до полуготовности и отжать воду.

Смалец растопить на сковороде или в кастрюле, выложить лук, грибы, обжарить до золотистого цвета. Добавить мясо, посолить и жарить, перемешивая, до полуготовности. Влить немного воды или бульона, всыпать специи, тушить мясо до готовности, перемешивая.

В стерильные банки выложить баранину с грибами, залить образовавшимся соусом, закатать. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 50 мин, из жести – 2 ч 5 минут.

Баранина, тушенная с луком

3 кг баранины, 300–350 г лука, 4–5 ст. л. жира или смальца, 2 ч. л. черного перца, 3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 1 ч. л. сушеного эстрагона, соль

Баранину вымыть, обсушить, нарезать кусочками 3 × 3 × 4 см. На сковороде растопить жир или смалец. Выложить мясо, посолить, перемешать. Когда мясо зарумянится, добавить нарезанный кубиками лук, специи и воду. Тушить до полной готовности мяса.

В стерилизованные банки выложить горячее мясо с луком, залить выделившимся при жарке соком, накрыть крышками. Стерилизовать литровые стеклянные банки в кипящей воде 1 ч 45 мин, жестяные – 2 ч, закатать и остудить. Хранить в прохладном месте.

Баранина, тушенная с перцем

2,5–3 кг баранины, 500 г красного сладкого перца, 150 г лука, 5–6 ст. л. смальца, 2 лавровых листа, 2 ч. л. смеси перцев, 1 ст. л. хмели-сунели, соль

Баранину вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, натереть солью и оставить на 3 ч. Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать полосками. Лук очистить, нарезать полукольцами.

Смалец разогреть, обжарить в нем мясо. Добавить овощи, специи, воду и тушить все вместе, перемешивая, до полной готовности мяса. Готовую тушенку разложить в банки, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 35 мин, жестяные 1 ч 50 минут.

Баранина, тушенная с травами и черносливом

2,5 кг баранины, 5–6 ст. л. смальца, 10 ягод чернослива, 10 веточек сельдерея, 3–4 веточки розмарина, 1/2 ч. л. шалфея, 1 ч. л. черного перца, соль

Баранину нарезать небольшими кусочками. Смешать соль и

специи, натереть мясо и оставить мариноваться на 3–4 ч. Чернослив вымыть, обсушить. Зелень вымыть и дать обсохнуть.

Смалец растопить на сковороде, выложить мясо, обжарить на сильном огне до золотистого цвета. Добавить чернослив, зелень, воду и тушить, перемешивая, на небольшом огне до готовности мяса. Выложить тушеную баранину в стерильные банки, закрыть крышками и стерилизовать 1 ч 40 мин. Хранить не более 3 месяцев.

Баранина в жире

2–2,5 кг мякоти баранины, 700 г смальца, 4 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, соль

Баранину очистить от пленок, нарезать кусочками 3 × 3 × 5 см, посолить и оставить на 3–4 ч. Смалец растопить в глубокой посуде, добавить лавровый лист и перец, выложить мясо и жарить до готовности. Когда из баранины будет вытекать прозрачный сок, снять с огня.

В подготовленные банки разложить баранину, залить горячим смальцем, накрыть крышками. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 мин. Закатать, остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Баранина, жаренная в жире с чесноком

2 кг баранины, 400–500 г смальца, 10 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 1 ч. л. мускатного ореха, соль

Баранину нарезать кусочками, посыпать солью, мускатным орехом, перемешать и дать постоять 2 ч. Чеснок очистить, нарезать. Смалец растопить, выложить мясо, чеснок, перемешать и жарить до готовности мяса. Из него должен вытекать прозрачный сок.

Готовую баранину вместе с чесноком и лавровым листом выложить в банки, залить кипящим смальцем, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Баранина с грибами

2–2,5 кг баранины, 400 г шампиньонов, 400 г смальца, 200 г лука, 1 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. эстрагона, соль

Баранину нарезать кусочками 3 × 3 × 5 см, посолить, добавить специи и мариновать 2–3 ч. Грибы вымыть, очистить, обдать кипятком, разрезать на 2–6 частей. Лук очистить, нарезать кубиками.

Смалец растопить, обжарить баранину до золотистой корочки. Добавить лук и грибы, жарить еще 10 мин, перемешивая. Затем долить воды и тушить, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок.

Баранину с грибами уложить в стерильные банки, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Закатать и охладить банки на воздухе.

Баранина натуральная в собственном соку

3 кг баранины, 150 г смальца, соль

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить. Обжарить мясо в разогретом смальце до золотистой корочки, добавить немного воды, накрыть крышкой. Тушить, перемешивая, до готовности. Сок из мяса должен вытекать прозрачный, без крови.

Готовую тушенку выложить в стерильные банки, накрыть крышками, стерилизовать в течение 1 ч 40 мин. Банки закатать, остудить и поставить в погреб или холодильник.

Баранина в томате

3,5 кг баранины, 250–300 г томатной пасты, 300 г лука, 3–4 ст. л. смальца или жира, 2 ст. л. сахара, черный и душистый перец горошком, соль

Баранину очистить от пленок и хрящей, нарезать кусочками, посолить. Лук нарезать небольшими кубиками. Мясо обжарить в растопленном жире до полуготовности, добавить лук, томатную пасту, соль, сахар, перец. При желании можно положить 2 лавровых листа или бутона гвоздики. Все тщательно перемешать и тушить на слабом огне до готовности мяса.

Горячую баранину с томатным соусом разложить по банкам, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Баранина острая

2,5–3 кг баранины, 200 г смальца, 8 зубчиков чеснока,

2 стручка острого перца, 11/2 ст. л. карри, соль

Баранину (желательно брать мясо животных не старше 1,5 лет) нарезать небольшими ломтиками, посолить, посыпать карри и оставить мариноваться на 4 часа.

Смалец растопить, выложить баранину, очищенный чеснок, нарезанный кольцами перец без семян. Жарить почти до готовности мяса.

Разложить мясо с овощами в банки, залить образовавшимся при жарке соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 45 минут.

Баранина с овощами

2,5 кг мякоти баранины, 200 г смальца, 300 г помидоров, 200 г лука, 200 г моркови, 100 г корня сельдерея, 2 лавровых листа, соль

Баранину вымыть, обсушить, нарезать кусочками 3 × 3 × 4 см, посолить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать дольками. Лук, морковь и корень сельдерея очистить, нарезать кубиками. Обжарить в разогретом жире мясо вместе с овощами, затем добавить немного воды и тушить до готовности.

Горячее мясо с овощами и выделившимся соусом распределить по банкам. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать в течение 1 ч 35 мин, жестяные – 1 ч 50 минут.

Баранина в желе

2 кг мякоти баранины, 500–700 г свиных ножек, черный перец горошком, лавровый лист, соль

Мясо очистить от сухожилий и закраин, нарезать кусками весом 500 г, вымыть и вымочить в холодной воде, чтобы сошла кровь. Из обрезков и свиных ножек сварить крепкий бульон.

Выложить мясо в бульон, посолить и варить почти до готовности (в конце приготовления по желанию можно добавить желатин). Затем нарезать поперек волокон кусочками по 50–70 г. В каждую банку на дно положить по 3 горошины черного перца и лавровый лист, уложить мясо и залить процеженным прозрачным бульоном (недоливая до горлышка 1,5 см). Банки закупорить и стерилизовать 2 ч, затем остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Баранина в бульоне

4 кг баранины с костями, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 3 веточки тимьяна, 1/2 ч. л. тмина, соль

Мясо срезать с костей. Кости и обрезки залить водой и варить в течение 1 ч. Затем в бульон выложить баранину, нарезанную кусочками 3 × 3× 5 см, добавить соль, специи и варить почти до готовности мяса.

Выложить в подготовленные банки горячее мясо. Бульон процедить, довести до кипения и залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто жидкостью (недоливая до горлышка 1,5 см). Банки закатать, стерилизовать 2 ч, затем дать полностью остыть. Хранить в погребе или другом прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

Баранина с яблоками

2,5–3 кг мякоти баранины, 350–400 г жира, 500 г яблок, 2 бутона гвоздики, 1/2 ч. л. имбиря, 1 ч. л. молотого розмарина, 1/2 ч. л. черного перца, соль

Баранину нарезать кусочками 4 × 4 × 5 см, посыпать солью и специями, оставить для маринования на 2–3 ч. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Жир растопить на сковороде, обжарить мясо до образования румяной корочки. Затем добавить яблоки, перемешать, влить немного воды и тушить почти до готовности мяса.

В стерильные банки разложить баранину, залить образовавшимся при тушении яблочным соусом и закрыть крышками. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Кролик и дичь

Консервированное мясо кролика – питательный и полезный продукт. Процесс его заготовки имеет свои особенности. Если кролики жирные, то для приготовления консервов этого жира будет достаточно. Если его мало, можно добавить качественный свиной смалец без запаха. Говяжий и бараний жир использовать не рекомендуется, так как он более плотный, тяжелый и ощутимо влияет на вкус продукта.

Мясо диких животных обычно более жесткое и плотное, чем домашних. Поэтому длительность его термообработки увеличивается. Для приготовления консервов длительного хранения мясо нужно выбирать особенно тщательно. Это должны быть крупные куски, не поврежденные дробью. Для заливки используют только жир и соль, иногда специи – без добавления овощей и воды. Свежие овощи, травы и приправы вводят в уже приготовленное из консервов блюдо.

Для кратковременного хранения можно использовать мясо с повреждениями, добавлять к нему овощи, травы и специи, а также готовить из него паштеты, колбасы, гуляши и др.

Мясо дичи всегда консервируют без костей. Использовать для хранения можно только мясо молодых здоровых животных без признаков болезни.

Консервы из сырого мяса кролика

4–5 кг мяса кролика, 400 г смальца, 3–4 лавровых листа, 4–6 бутонов гвоздики, 6 горошин черного перца, 4–5 горошин душистого перца, 4 ст. л. соли

Мясо, снятое с костей, промыть, засыпать солью и перемешать. Уложить в стерилизованные банки, добавить специи. В кастрюле растопить снятый с кроликов жир или смалец, залить мясо кипящим жиром так, чтобы оно было полностью им покрыто. Нужно учитывать, что при охлаждении жир осядет на 3–4 мм.

Накрыть банки крышками, поставить в емкость с водой и стерилизовать 5 ч, после этого сразу закатать. Проверить на герметичность, дать консервам полностью остыть и поставить в прохладное место. Если планируется хранить их более 4 месяцев, через 2–3 дня их рекомендуется повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Тушенка из кролика (вариант 1)

4 кг мяса кролика без костей, 200 г жира или смальца, 1/3 ч. л. майорана, 2 ч. л. паприки, 1 ч. л. молотого черного перца, щепотка гвоздики, бульон из костей кролика, соль

Мясо вымочить в воде в течение 1–1,5 ч, нарезать небольшими кусками. Добавить соль, специи, перемешать и оставить мариноваться на 2 ч. Разогреть на сковороде жир, выложить куски мяса и жарить, перемешивая, до образования золотистой корочки.

Готовое мясо уложить в стерильные банки, залить соком, выделившимся при жарке. Если его мало, долить кипящим мясным бульоном. Накрыть банки крышками и поставить на стерилизацию в духовку на 2 ч. Затем банки закатать, дать остыть и поставить на хранение в прохладное место.

Тушенка из кролика (вариант 2)

3,5–4 кг мяса кролика без костей, 200 г жира или смальца, 1 ч. л. розмарина, 1 ч. л. карри, 1 ч. л. молотого базилика, щепотка молотого черного перца, бульон из костей кролика, соль

Мясо вымочить в воде в течение 1–2 ч, нарезать небольшими кусками. Добавить соль, специи, перемешать и оставить мариноваться на 2–3 ч. Разогреть на сковороде жир, выложить куски мяса и жарить, перемешивая, до образования золотистой корочки.

Готовое мясо уложить в стерильные банки, залить соком, выделившимся при жарке. Если его недостаточно, добавить кипящий мясной бульон. Накрыть банки крышками и поставить на стерилизацию в духовку на 2 ч. Затем банки закатать и остудить.

Тушенка из кролика (вариант 3)

3,5–4 кг мяса кролика без костей, 200–250 г жира или смальца, 200 г корня петрушки, 1/3 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. кориандра, 1 ст. л. сушеной зелени петрушки, бульон из костей кролика, соль

Мясо вымочить в воде в течение 1–1,5 ч, нарезать

небольшими кусками. Добавить соль, специи, перемешать и оставить мариноваться на 2,5–3 ч. Корень петрушки очистить, нарезать брусочками. Разогреть на сковороде жир, выложить куски мяса и коренья, жарить, перемешивая, до образования золотистой корочки.

Готовое мясо уложить в стерильные банки, залить соком, выделившимся при жарке. Если его мало, долить кипящим мясным бульоном. Накрыть банки крышками и поставить на стерилизацию в духовку на 2 ч. Затем закатать, дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Тушенка из кролика (вариант 4)

3,5–4 кг мяса кролика без костей, 250 г жира или смальца, 1 стручок острого перца, 1 ст. л. паприки, 1 ч. л. молотого черного перца, бульон из костей кролика, соль

Мясо вымочить в воде в течение 1,5 ч, нарезать небольшими кусками. Добавить соль, специи, перемешать и оставить мариноваться на 2–2,5 ч. Разогреть на сковороде жир, выложить куски мяса и жарить, перемешивая, до образования золотистой корочки.

Готовое мясо уложить в стерильные банки, залить соком, выделившимся при жарке. Если его мало, долить кипящим бульоном. Накрыть банки крышками и поставить на стерилизацию в духовку на 2 ч, после этого сразу закатать.

Тушенка из кролика (вариант 5)

3–3,5 кг мяса кролика без костей, 150–200 г жира или смальца, 150 г моркови, 150 г корня сельдерея, 1 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. черного перца, 1/2 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. тимьяна, щепотка орегано, щепотка мускатного ореха, бульон из костей кролика, соль

Мясо вымочить в воде в течение 1–1,5 ч, нарезать кусками со стороной около 3 см. Добавить соль, специи, перемешать и оставить мариноваться на 2 ч. Разогреть на сковороде жир, выложить мясо и жарить со всех сторон, перемешивая, до образования золотистой корочки. Морковь и корень сельдерея очистить, нарезать брусочками и добавить к мясу, долить немного бульона и тушить все вместе до готовности.

Горячее мясо с овощами уложить в банки, залить подливой, выделившейся при жарке. Накрыть банки крышками и

стерилизовать в духовке 2 ч. Обработанные банки сразу закатать, дать остыть.

Тушенка из кролика (вариант 6)

3,5 кг мяса кролика без костей, 200 г жира или смальца, 150 г лука, 5–7 зубчиков чеснока, 1 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. кориандра, щепотка розмарина, щепотка шалфея, бульон из костей кролика, соль

Мясо вымочить в воде в течение 1,5 ч, нарезать небольшими кусками. Добавить соль, специи, нарезанный кубиками лук и зубчики чеснока, перемешать и оставить мариноваться на 2 ч. Разогреть на сковороде жир, выложить куски мяса и жарить, перемешивая, до образования золотистой корочки. Затем долить немного бульона и тушить до полной готовности.

Горячую тушенку уложить в стерильные банки, залить соусом, выделившимся при жарке. Если его мало, долить кипящим мясным бульоном. Накрыть банки крышками и поставить на стерилизацию в духовку на 2 ч. Затем банки закатать, дать остыть и поставить на хранение в прохладное место.

Кролик в бульоне (вариант 1)

4,5–5 кг кролика, 100 г корня сельдерея, 2 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 5 горошин душистого перца, соль

Мясо залить водой, чтобы она покрывала его на 5–6 см, довести до кипения и снять пену. Добавить соль, специи, очищенный и нарезанный кусочками корень сельдерея и варить на слабом огне до готовности. Вынуть мясо из бульона, удалить кости. Вернуть крольчатину в кастрюлю и вместе с бульоном кипятить еще 10–15 минут.

Горячую тушенку разложить в подготовленные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Банки остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Кролик в бульоне (вариант 2)

4,5–5 кг кролика, 150 г лука, 4 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. базилика, 4 горошины душистого перца, 6 горошин черного перца, соль

Мясо залить водой, чтобы она покрывала его на 5–6 см, довести до кипения и снять пену. Добавить соль, специи, очищенный чеснок, лук и варить на слабом огне до готовности. Мясо вынуть из бульона, удалить кости. Бульон процедить. Вернуть крольчатину в кастрюлю с бульоном, кипятить еще 10–15 минут.

Горячую тушенку разложить в подготовленные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Банки остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Кролик в бульоне (вариант 3)

4,5–5 кг кролика, 5 веточек кинзы, 2 веточки розмарина, 4–5 зубчиков чеснока, 1 ч. л. кориандра, 1/3 ч. л. молотого черного перца, щепотка майорана, соль

Мясо залить водой, чтобы она покрывала его на 5–6 см, довести до кипения и снять пену. Добавить соль, специи, очищенный чеснок, кинзу, розмарин и варить на слабом огне до готовности. Мясо вынуть из бульона, удалить кости. Бульон процедить. Вернуть крольчатину в кастрюлю с бульоном, кипятить еще 10–15 минут.

Горячую тушенку разложить в подготовленные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Банки остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Кролик в бульоне (вариант 4)

5 кг кролика, 200 г моркови, 150 г лука, 1/2 стручка острого перца, 1/3 ч. л. тмина, 5 горошин черного перца, соль

Мясо залить водой, чтобы она покрывала его на 5–6 см, довести до кипения и снять пену. Добавить соль, специи, нарезанные лук и морковь, варить на слабом огне до готовности. Мясо вынуть из бульона, удалить кости. Вернуть крольчатину в кастрюлю с бульоном, кипятить еще 10–15 минут.

Горячую тушенку разложить в подготовленные банки, накрыть стерильными крышками и закатать. Банки остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Кролик в смальце

2,5 кг мякоти кролика без костей, 400–500 г смальца,

2 ч. л. черного перца, 1 ч. л. кориандра, соль

Мясо кролика нарезать кусочками 2 × 2 × 3 см, пересыпать солью и специями, тщательно перемешать и оставить мариноваться на 2–3 ч. Смалец растопить в большой посуде, разогреть, чтобы от него пошел легкий дымок, выложить крольчатину и жарить до готовности.

Мясо выложить в стерильные банки, залить кипящим жиром, сразу закрыть стерильными крышками, закатать, остудить. Хранить в прохладном месте.

«Тунец» из кролика

2–2,5 кг кролика, 150–200 г лука-порея, 120 г репчатого лука, 150 г моркови, 50–70 г стебля сельдерея, шалфей, майоран, гвоздика, черный перец горошком, лавровый лист, чеснок, эстрагон, соль

Мясо нарезать кусками подходящего размера. В большой кастрюле вскипятить воду, добавить порей, очищенные и нарезанные крупными кусками лук и морковь, сельдерей, лавровый лист, 1–2 бутона гвоздики, черный перец и соль по вкусу. Кипятить 10 мин. Выложить в овощной бульон куски мяса, снять пену, варить 40–45 мин, затем мясо вынуть и удалить кости. Вернуть крольчатину в бульон и еще раз довести до кипения.

Выложить мясо в подготовленные банки, перекладывая его шалфеем, майораном, ломтиками чеснока и другими специями. Залить кипящим бульоном, плотно закрыть крышкой и дать остыть. Хранить в холодильнике, использовать в течение 2 недель. Мясо получается очень мягкое, тающее во рту, напоминающее по структуре мясо тунца.

Кролик в оливковом масле

4,5–5 кг кролика, 150 г моркови, 120 г лука, 70 г стебля сельдерея, 1–2 бутона гвоздики, 5–7 свежих листьев шалфея, 6–8 зубчиков чеснока, щепотка тимьяна, лавровый лист, оливковое масло, соль

Нарезанное кусками мясо кролика вымочить в холодной воде в течение 1–2 ч. Лук, очищенную морковь, сельдерей, гвоздику и другие специи залить водой, довести до кипения. Выложить в бульон мясо и варить до готовности. Мясо вынуть, отделить от

костей, остудить.

В стерильные банки налить оливковое масло и выложить мясо кролика, перекладывая нарезанным шалфеем и чесноком. Сверху залить маслом, чтобы не было пустот. Закрыть банки плотными крышками. Хранить в холодильнике не более 10 дней.

Кролик в собственном соку

10–11 кг кролика (2 тушки), 200 г моркови, 2–3 зубчика чеснока, 6–8 горошин черного перца, 6–8 горошин душистого перца, 1/3 ч. л. розмарина, щепотка майорана, лавровый лист, соль

Тушки вымочить в воде в течение 1 ч, отделить мясо и жир от костей. Крупные ломти мяса нарезать кусочками со стороной около 3 см. На дно каждой банки положить лавровый лист, несколько горошин перца и сверху плотно уложить мясо. Банки поставить на противень, засыпанный солью, и отправить в духовку на 2 ч 40 минут.

Кости залить водой, посолить, добавить очищенную и нарезанную морковь, чеснок, специи и варить около 2 ч. Банки с мясом залить кипящим бульоном так, чтобы до края оставалось около 3 см.

Всыпать соль из расчета 1 ч. л. на банку объемом 0,5 л. Жир растопить и довести до кипения, вылить поверх бульона. При желании мясо можно не заливать бульоном, а только жиром. Банки закатать и стерилизовать 30 мин. Хранить в прохладном месте.

Кролик в смальце с овощами

2 кг мякоти кролика, 450 г смальца, 300 г моркови, 200 г корня петрушки, 1 ч. л. молотого черного перца, 4–5 зубчиков чеснока, соль

Мясо кролика нарезать кусочками 2 × 2 × 3 см, пересыпать солью и перцем, перемешать и оставить мариноваться на 2–3 ч. Чеснок очистить, коренья нарезать брусочками. Смалец растопить в большой посуде, выложить крольчатину, чеснок, коренья и жарить до готовности.

Мясо разложить в стерильные банки, залить кипящим жиром, сразу закрыть стерильными крышками, закатать. Хранить консервы в прохладном месте.

Тушенка из дичи для длительного хранения

3–3,5 кг мякоти дичи без повреждений, 500 г смальца или топленого жира, 1,5–2 ст. л. соли

Мясо вымыть, обсушить, удалить пленки и сухожилия, нарезать кусочками 3 × 3 × 4 см, посолить. В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир, прогреть, чтобы от него пошел легкий дымок. Выложить мясо, жарить, перемешивая, до готовности.

В подготовленные стерилизованные банки уложить мясо и залить кипящим жиром, чтобы оно было полностью им покрыто. До края горлышка должно остаться 2–3 см. Стерилизовать банки 1 ч 20 мин. Через двое суток провести повторную стерилизацию в течение 50–55 минут.

Тушенка из дичи со специями для длительного хранения (вариант 1)

3 кг мякоти дичи (зайчатина, оленина, мясо кабана) без повреждений, 500 г смальца или топленого жира, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 ч. л. майорана, 1,5–2 ст. л. соли

Мясо без костей вымыть, обсушить, удалить пленки, хрящи и сухожилия. Нарезать кусочками 3 × 3 × 4 см, посолить, натереть специями и дать постоять 1–2 часа.

В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир, прогреть, чтобы от него пошел легкий дымок. Выложить мясо, жарить, перемешивая, пока из него не перестанет выделяться розоватый сок.

Уложить мясо в подготовленные стерилизованные банки и залить кипящим жиром, чтобы оно было полностью им покрыто. До края горлышка должно оставаться 2–3 см. Стерилизовать банки 1 ч 20 мин. Затем выдержать при комнатной температуре двое суток и провести повторную стерилизацию в течение 40–45 мин. Хранить при температуре до 10 °С.

Тушенка из дичи со специями для длительного хранения (вариант 2)

3,3–4 кг мякоти дичи (лосятина, оленина, мясо кабана) без повреждений, 500–600 г смальца или топленого жира, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л.

молотого кориандра, 2 ч. л. паприки, 2,5–3 ст. л. соли

Мясо без костей вымыть, обсушить, удалить пленки, хрящи и сухожилия. Нарезать кусочками 3 × 3 × 4 см, посолить, натереть специями и дать постоять 1–2 часа.

В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир, прогреть, чтобы от него пошел легкий дымок. Выложить мясо, жарить, перемешивая, пока из него не перестанет выделяться сок. Жир и мясо ни в коем случае не должны подгореть.

Уложить мясо в подготовленные стерилизованные банки и залить кипящим жиром, чтобы оно было полностью им покрыто. До края горлышка должно оставаться 2–3 см. Стерилизовать банки 1 ч 20 мин. Затем выдержать при комнатной температуре двое суток и провести повторную стерилизацию в течение 40–45 мин. Хранить при температуре до 10 °С.

Дичь, консервированная с пряностями (вариант 1)

3 кг мякоти мяса (оленина, лосятина, мясо кабана, косули), 300 г сала, 200 г корня петрушки, 3 ч. л. молотого кориандра, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 ст. л. соли

Мякоть без костей вымыть и обсушить. Нарезать небольшими кусками, натереть солью и молотыми специями, оставить на 2 часа.

В глубокой посуде обжарить нарезанное кубиками сало, чтобы вытопился жир. Выложить мясо, добавить лавровый лист, перец горошком, очищенный и нарезанный брусочками корень петрушки. Влить немного воды и тушить до готовности мяса. Следить, чтобы мясо и коренья не подгорели.

Горячее мясо уложить в стерильные банки, залить образовавшимся при тушении соком. До края горлышка должно остаться 2–3 см. Закрыть банки и стерилизовать 1 ч 20 мин. Затем остудить, выдержать двое суток при комнатной температуре и повторить стерилизацию, сократив время процедуры на 20 мин. Консервы употребить в течение 8 недель.

Дичь, консервированная с пряностями (вариант 2)

3 кг мякоти мяса (оленина, лосятина, мясо кабана, косули), 300–350 г сала, 200 г корня петрушки, 200 г моркови, 1 ч. л. орегано, 1 ч. л. розмарина, 2 бутона гвоздики, 5 горошин черного перца, 2–2,5 ст. л. соли

Мясо дичи без повреждений вымыть и обсушить. Нарезать небольшими кусками, натереть солью и молотыми специями, оставить на 2 часа.

В глубокой посуде обжарить нарезанное кубиками сало, чтобы выделился жир. Выложить мясо, добавить гвоздику, перец горошком, очищенные и нарезанные брусочками морковь и корень петрушки. Влить немного воды и тушить, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок.

Готовую дичь уложить в стерильные банки, залить образовавшимся при тушении соком. До края горлышка должно остаться 2–3 см. Закрыть банки и стерилизовать 1 ч 20 мин. Затем остудить, выдержать двое суток при комнатной температуре и повторить стерилизацию, сократив время процедуры на 20 минут.

Дичь, консервированная с пряностями (вариант 3)

3–3,5 кг мякоти мяса (оленина, лосятина, мясо кабана, косули), 300 г смальца, 200 г корня сельдерея, 10 веточек зелени сельдерея, 1 ст. л. паприки, 1 ч. л. молотого черного перца, 2–2,5 ст. л. соли

Мякоть без костей вымыть и обсушить. Нарезать небольшими кусками, натереть солью и молотыми специями, оставить на 2 часа.

В глубокой посуде растопить смалец, прогреть. Выложить мясо и нарезанный брусочками корень сельдерея, добавить немного воды и тушить на небольшом огне. Через 30 мин добавить измельченную зелень. Готовить, перемешивая, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок. Следить, чтобы мясо не подгорело.

Горячую дичь уложить в стерильные банки, залить образовавшимся при тушении соком. До края горлышка должно остаться 2–3 см. Закрыть банки и стерилизовать 1 ч 20 мин. Затем остудить, выдержать двое суток при комнатной температуре и повторить стерилизацию, сократив время процедуры на 20 минут.

Дичь, консервированная с пряностями (вариант 4)

3 кг мякоти мяса (оленина, лосятина, мясо кабана, косули), 300 г сала, 200 г корня петрушки, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. розмарина, 1 ч. л. мускатного ореха, 4–5 горошин душистого перца, 2–2,5 ст. л. соли

Мякоть без костей вымыть и обсушить. Нарезать небольшими

кусками, натереть солью и молотыми специями, оставить на 2–3 часа.

В глубокой посуде обжарить нарезанное кубиками сало. Выложить мясо, добавить перец горошком, нарезанный брусочками корень петрушки, влить немного воды и тушить, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок.

Горячую дичь уложить в стерильные банки, залить образовавшимся при тушении соком. До края горлышка должно остаться 2–3 см. Закрыть банки и стерилизовать 1 ч 20 мин. Затем остудить, выдержать двое суток при комнатной температуре и повторить стерилизацию, сократив время процедуры на 20 минут.

Дичь, консервированная с пряностями (вариант 5)

2,5–3 кг мякоти мяса (оленина, лосятина, мясо кабана, косули), 250–300 г сала, 200 г корня сельдерея, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. карри, 1 ч. л. мускатного ореха, 4 горошины черного перца, 4 горошины белого перца, 2 ст. л. соли

Мясо дичи вымыть и обсушить. Нарезать небольшими кусками, натереть солью и молотыми специями, оставить на 2–3 часа.

В глубокой посуде обжарить нарезанное кубиками сало. Выложить мясо, добавить перец горошком, нарезанный брусочками корень сельдерея, влить немного воды и готовить, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок.

Горячую дичь уложить в стерильные банки, залить образовавшимся при тушении соусом. До края горлышка должно остаться 2–3 см. Закрыть банки и стерилизовать 1 ч 20 мин. Затем остудить, выдержать двое суток при комнатной температуре и повторить стерилизацию, сократив время процедуры на 20 минут.

Зайчатина в бульоне (вариант 1)

4,5 кг зайчатины, 150 г лука, 4–5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 7 горошин черного перца, соль

Зайчатину вымыть, уложить в глубокую посуду, залить водой. Добавить соль, специи, очищенный лук, чеснок и варить почти до готовности.

Мясо остудить, снять с костей, нарезать кусками. Бульон процедить, снова выложить в него зайчатину и довести до кипения. Варить 10–15 минут.

Разложить мясо вместе с бульоном в стерильные банки, закатать и стерилизовать: стеклянные банки – 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 мин. Банки остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Зайчатина в бульоне (вариант 2)

4–4,5 кг зайчатины, 150 г лука, 100 г моркови, 1 лавровый лист, 6 горошин черного перца, соль

Зайчатину вымыть, уложить в кастрюлю, залить холодной водой. Добавить соль, специи, очищенные лук и морковь и варить почти до готовности.

Мясо вынуть, остудить, отделить от костей, нарезать одинаковыми небольшими кусочками, залить процеженным бульоном, еще раз довести до кипения и проварить 10 минут.

Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим бульоном, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 минут.

Зайчатина в бульоне (вариант 3)

4–4,5 кг зайчатины, 200 г лука, 8 веточек укропа, 1 ч. л. тимьяна, 5–6 горошин черного перца

Зайчатину вымыть, нарезать кусками, уложить в глубокую посуду, залить водой. Добавить соль, специи, очищенный лук, веточки укропа и варить почти до готовности.

Мясо остудить, снять с костей, нарезать кусками. Бульон процедить, снова выложить в него зайчатину и довести до кипения. Варить 10–15 минут.

Разложить мясо в стерильные банки, залить бульоном, закатать и стерилизовать: стеклянные банки – 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 мин. Банки остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Зайчатина в смальце

3,5–4 кг зайчатины, 300–400 г смальца, 5 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, соль

Мясо посолить по вкусу, добавить специи, залить водой и отварить почти до готовности. Смалец растопить на сковороде. Зайчатину отделить от костей, нарезать небольшими кусками и

обжарить в растопленном смальце до золотистой корочки.

В стерильные банки уложить мясо, залить растопленным жиром, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Паштет из зайчатины консервированный

2,5–3 кг зайчатины (передняя часть тушки, сердце, легкие, печень), 400 г свиной грудинки, 150 г сливочного масла, 50 г сала, 150 г лука, 120 г моркови, 100 г корня петрушки, 80 г корня сельдерея, 6 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 1 яйцо, цедра 1 лимона, 200 г белого хлеба, панировочные сухари

Очищенную от пленок и тщательно вымытую переднюю часть тушки, сердце, легкое и печень посолить и тушить на сале с добавлением 50 г сливочного масла. Выложить к мясу нарезанные кубиками лук, морковь, корень петрушки, добавить пряности, тушить до готовности. Затем мясо отделить от костей и дважды пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера.

Добавить к зайчатине предварительно отваренную грудинку и замоченный белый хлеб. Подмешать оставшееся сливочное масло, растертое с цедрой лимона, вбить яйцо, посолить, поперчить, перемешать. При необходимости добавить сухари, замоченные в бульоне, в котором варилась грудинка, или просто немного бульона.

Готовую массу выложить в обработанные банки, закрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Паштет не подлежит длительному хранению. После вскрытия банки его можно сразу употреблять в пищу.

Заяц с овощами

4 кг зайчатины, 200 г смальца, 200 г моркови, 200 г корня петрушки, 100 г лука, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 2 веточки тимьяна, соль

Зайчатину вымыть, обсушить, срезать жир. Нарезать мясо небольшими кусочками, натереть солью, дать постоять 1 ч. Растопить на сковороде смалец и обжарить мясо до полуготовности. Затем отделить от костей, нарезать.

Морковь, лук и корень петрушки нарезать кубиками,

обжарить в жире, срезанном с тушки. Добавить мясо, специи, долить воды и тушить до полной готовности мяса и овощей.

Разложить мясо с овощами в подготовленные стерильные банки, залить получившейся при жарке подливой, накрыть крышками. Стерилизовать банки 1 ч 40 мин. Закатать, остудить и хранить в прохладном месте не более 3 месяцев.

Гуляш из зайца

2,5–3 кг зайчатины, 200 г сала, 180 г лука, 3–4 ст. л. смальца, 3–4 ст. л. муки, 2 ч. л. молотого красного перца, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. хмели-сунели, соль

Мякоть зайчатины очистить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками, натереть солью и специями, мариновать около 2 ч. Затем запанировать мясо в муке.

Сало нарезать соломкой, обжарить, чтобы вытопился жир. Если его будет мало, добавить смалец. Зайчатину выложить в разогретый жир и тушить, перемешивая, до готовности. Гуляш разложить в стерильные банки и стерилизовать: стеклянные банки объемом 1 л – в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 часа.

Мясо кабана в томатном соусе

3 кг мяса кабана с жировой прослойкой, 300 г лука, 400 г томатной пасты, 7 горошин черного перца, 3 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 1 ч. л. кардамона, соль

Нарезать мясо небольшими кусочками толщиной 3–3,5 см, выложить в котел или кастрюлю, добавить специи. Лавровый лист предварительно вымыть и уложить между ломтиками мяса. Залить мясо водой на 2/3 объема, довести до кипения, посолить и тушить под крышкой на умеренном огне 4–5 ч. Затем добавить нарезанный полукольцами лук, томатную пасту, перемешать и тушить до полной готовности мяса.

В подготовленные банки плотно уложить мясо с луком. Залить томатным соусом, оставшимся после тушения. Банки накрыть крышками, но не закатывать. На дно широкой кастрюли поставить железную или деревянную подставку, разместить на ней банки, налить воды так, чтобы она покрывала их на 2/3 объема. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 1 ч, остудить, хранить в прохладном месте. Употребить в течение 4–6 месяцев.

Фазан консервированный

1,5–2 кг фазана, 100 г шпика, 100 г смальца, 150 г лука, 5 горошин черного перца, 1–2 веточки тимьяна, соль

Тушку фазана ощипать, вымыть, нарезать кусками, слегка подсолить и нашпиговать шпиком. Лук нарезать полукольцами. Жарить фазана вместе с луком, перцем и тимьяном в смальце до полуготовности.

Мясо отделить от костей, нарезать кусками, сложить в банки, залить процеженным соусом, в котором фазан тушился. Банки закупорить и стерилизовать 1 ч 45 мин. Затем полностью остудить. Долго хранить эти консервы не рекомендуется. Перед употреблением мясо желательно обжарить с овощами. Подавать лучше с отварным или жареным картофелем и брусникой.

Мясо косули в томате

5 кг мякоти косули, 300–400 г сала, 300 г лука, 400 г томатной пасты, 8 зубчиков чеснока, 2 ст. л. молотого черного перца, 1 ст. л. кориандра, соль

Крупные куски мяса нашпиговать салом и ломтиками чеснока, натереть смесью соли и специй и выложить на противень. Запекать, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок.

Мясо нарезать небольшими кусками, уложить в форму для запекания, добавить нарезанный кубиками лук, томатную пасту, немного воды, тушить в духовке на среднем огне до готовности.

В стерильные банки разложить мясо, залить томатным соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 мин. Хранить в прохладном месте не более 3–4 месяцев.

Отбивные из оленины

4 кг оленьего мяса без жил и пленок, 700 г смальца, 1 ст. л. паприки, 2 ч. л. черного перца, 3 ст. л. сушеной брусники, 2 ч. л. майорана, 1 ч. л. тимьяна, 2–2,5 ст. л. соли

Мясо вымыть, обсушить, нарезать плоскими кусками толщиной не более 2 см и отбить с двух сторон. Смешать специи, натереть каждый кусок, пересыпать ягодами брусники и оставить

мариноваться на 4–5 часа.

Смалец растопить в сковороде, выложить отбивные и жарить с двух сторон до готовности. Отбивные уложить в стерильные банки, залить жиром, в котором они жарились, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 40 мин, жестяные – 2 часа.

Жареная лосятина

5 кг мяса лося, 1 кг смальца, 400 г черной смородины или брусники, 2 ст. л. черного перца, 1 ст. л. молотого кардамона, 100 мл уксуса, соль

Лосиное мясо нарезать крупными кусками по 1 кг, вымочить в воде с уксусом в течение 2 ч. Затем смешать специи и соль, натереть куски мяса и оставить мариноваться на 3–4 часа.

Растопить в глубокой посуде смалец. Мясо нарезать кусками со стороной 4–5 см, уложить в раскаленный жир и жарить до готовности. В подготовленные стерильные банки уложить лосятину, залить жиром, накрыть крышками. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 минут.

Домашняя птица

Тушенка из цыплят «Домашняя»

2 кг цыплят (2 тушки), 250 г куриного жира, лавровый лист, черный перец горошком, соль

Разделать подготовленные тушки на куски, вымыть и обсушить. В стерилизованные литровые банки положить по 1–2 лавровых листика и 6–8 горошин черного перца. Мясо посолить и разложить по сортам: в одни банки – филе, в другие – ножки, крылья, желудки, шеи. Жир нарезать кусочками и выложить сверху на мясо, залить теплой кипяченой водой. Банки должны быть наполнены «по плечики».

Накрыть банки стерильными крышками, поставить на противень, наполненный солью, и стерилизовать в духовке 3 ч при температуре 180–190 °С. Банки закатать, остудить и хранить в прохладном месте.

Тушенка из курицы в мультиварке (вариант 1)

1,5 кг куриных четвертей, 6 лавровых листов, 8–10 горошин черного перца, 1–1,5 ст. л. соли

Каждую четверть разрубить на 6–8 кусков, выложить в глубокую посуду, посыпать солью и специями, перемешать. Оставить мариноваться на 1 ч, чтобы мясо пустило сок. В чашу мультиварки выложить курятину вместе со специями и образовавшимся соком. Если в приборе есть функция «Скороварка», то можно готовить 1 ч 30 мин под давлением. Если такой функции нет, установить режим «Тушение» на 4 часа.

Готовую тушенку разложить в стерильные банки, закрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде 1 ч 40 мин. Банки закатать, остудить, хранить в прохладном месте не более 2 месяцев.

Тушенка из курицы в мультиварке (вариант 2)

4 кг курицы (1 тушка домашней курицы), 100 г утиного жира, 5 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, лавровый лист, 4 ч. л. соли

Курицу ощипать, обжечь на огне, чтобы удалить волоски.

Тщательно вымыть изнутри и снаружи, обсушить. Снять с курицы кожу, срезать мясо с костей. Мелкие косточки – ребра и крылья – можно оставить. Куски мяса уложить в чашу мультиварки, тушить 4 ч. За 1 ч до окончания готовки добавить соль и специи, перемешать.

Горячую тушенку разложить в подготовленные банки, закрыть, стерилизовать в кипящей воде 1 ч 30 мин. Дать остыть, выдержать 2 дня при комнатной температуре и стерилизовать повторно 45 минут.

Курица или цыпленок в собственном соку

2 кг курицы или цыпленка, 2 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную птицу тщательно вымыть и обсушить полотенцем. Разрезать тушку на куски, посолить, перемешать и дать постоять около 1 ч. Мясо должно пустить сок. В кастрюлю выложить куски птицы, залить выделившимся соком, накрыть крышкой и тушить почти до полной готовности мяса. Если жидкости будет мало, можно долить немного кипяченой воды.

В подготовленные стерильные банки уложить мясо, залить образовавшимся соком, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать в кипящей воде 1 ч 30 мин. Банки закатать, выдержать при комнатной температуре сутки и повторно стерилизовать в течение 45–50 минут.

Курица в бульоне (вариант 1)

3 кг курицы, 5 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, 3 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Курицу вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль, специи и варить до готовности.

Мясо разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре и повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица в бульоне (вариант 2)

3 кг курицы, 5 горошин черного перца, 1/2 ч. л. зерен горчицы, 3 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Курицу ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль, специи и варить почти до готовности. Мясо вынуть, освободить от крупных костей, снова уложить в бульон и довести до кипения.

Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре и повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица в бульоне (вариант 3)

2,5–3 кг курицы, 5 горошин черного перца, 2 веточки розмарина, 1–2 лавровых листа, 1/2 ч. л. тертого имбиря, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль, специи и варить почти до готовности.

Мясо разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне (вариант 4)

2,5–3 кг курицы, 2 бутона гвоздики, 1 ч. л. куркумы, 1 ч. л. душицы, 1–2 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вынуть внутренности. Жир можно оставить. Птицу вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала мясо на 5–6 см, добавить соль, специи и варить почти до готовности.

Курятину разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки

объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне (вариант 5)

2,5–3 кг курицы, 100 г лука, 6 зубчиков чеснока, 4–5 горошин душистого перца, 1/2 стручка острого перца, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вынуть внутренности. Жир оставить. Птицу вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала мясо на 5–6 см, добавить очищенные лук и зубчики чеснока, соль, специи и варить почти до готовности.

Курятину разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне (вариант 6)

2,5 кг курицы, 1 ст. л. карри, 1 ч. л. сушеного тертого имбиря, 2 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить большие кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и специи. Варить на среднем огне почти до готовности.

Курятину разложить в стерильные банки. Залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне (вариант 7)

3–3,5 кг курицы, 120 г лука, 1 ч. л. мускатного ореха,

1 ч. л. зерен горчицы, 6 горошин белого перца, щепотка орегано, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и варить 40 мин. Затем добавить очищенный лук, специи и варить почти до готовности.

Мясо разложить в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить мясо. Банки накрыть крышками и стерилизовать: стеклянные банки объемом 1 л – в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне (вариант 8)

3–3,5 кг курицы, 1 стебель лука-порея, 200 г корня петрушки, 1 ч. л. семян укропа, 1 ч. л. паприки, щепотка шалфея, 1 лавровый лист, 3 ч. л. соли

Курицу разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль, специи, лук-порей, нарубленный корень петрушки и варить почти до готовности.

Мясо разложить в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить курятину. Стеклянные литровые банки накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Куриная тушенка «Деревенская»

1,5 кг мяса курицы без костей, 200 г куриного жира, 1–2 ч. л. соли

Мясо нарезать небольшими кусками, посолить, дать постоять 40–50 мин и разложить в стерильные банки. Воду довести до кипения, добавить жир, нарезанный кусками. Кипящим жирным бульоном залить мясо так, чтобы до края банки оставалось 2–

3 см.

Банки накрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Готовую тушенку закатать, охладить, хранить в прохладном месте не более 2 месяцев.

Отварная курица с овощами консервированная

2,5–3 кг курицы, 150 г куриного жира, 200 г моркови, 200 г сладкого перца, 150 г лука, 1 ч. л. молотого черного перца, 3 ч. л. соли

Курицу разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и варить 40 мин. Овощи очистить, перец и лук нарезать полукольцами, морковь – соломкой, добавить к курятине. Варить еще 20–25 минут.

Мясо с овощами разложить в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить курятину. Стеклянные литровые банки накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне с тмином

3 кг курицы, 150 г лука, 1 ст. л. тмина, 1 веточка розмарина, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо на 5–6 см, добавить соль и варить около 1 ч. Затем добавить специи, лук и варить еще 15–20 минут.

Мясо разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне с чесноком

3–3,5 кг курицы, 200 г моркови, 8 зубчиков чеснока, 5–6 горошин черного перца, 1/2 ч. л. шалфея, 1–2 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и варить 45 мин. Затем добавить специи, очищенную и нарезанную ломтиками морковь, чеснок, варить еще 20 минут.

Мясо разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см. Накрыть банки крышками, стеклянные стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне с сельдереем

3–3,5 кг куриных окорочков, 250 г корня сельдерея, 5 горошин черного перца, 1/2 ч. л. семян укропа, 1–2 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Окорочка вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо на 5–6 см, добавить соль и варить 35 мин. Затем добавить специи, очищенный и нарезанный ломтиками корень сельдерея, варить еще 20 минут.

Мясо с кореньями разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см. Накрыть банки крышками, стеклянные стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне с укропом

3 кг курицы, 200 г моркови, 8 веточек свежего укропа, 1 ч. л. семян укропа, 5 горошин черного перца, 1 ч. л. кориандра, щепотка эстрагона, щепотка мускатного ореха, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и варить 45 мин. Добавить специи, нарезанную ломтиками морковь, связанные нитью веточки укропа. Варить еще 20 минут.

Мясо разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см. Накрыть банки крышками и стерилизовать: стеклянные – 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в желтом бульоне

3–3,5 кг курицы, 150 г моркови, 1 ст. л. карри, 1 ч. л. куркумы, 4–5 горошин черного перца, щепотка шалфея, 2 ч. л. соли

Тушку тщательно ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль, куркуму, варить 45 мин. Затем добавить остальные специи, очищенную и нарезанную ломтиками морковь, варить еще 20 минут.

Мясо разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном. До края банки должно оставаться 2–3 см. Банки накрыть крышками, стеклянные стерилизовать 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица в бульоне с кореньями

3,5 кг курицы, 200 г моркови, 200 г корня сельдерея, 150 г корня петрушки, 2 зубчика чеснока, 4 горошины душистого перца, 3 ч. л. соли

Тушку ощипать, вымыть, обсушить, разрезать на небольшие куски, удалить крупные кости из ножек, крыльев и грудины. Уложить мясо в большую емкость, залить водой, чтобы она покрывала мясо, добавить соль и варить 40 мин. Коренья

очистить, нарезать кубиками, ввести в бульон вместе со специями, варить еще около 20 мин. Мясо с кореньями разложить в стерильные банки.

Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см. Накрыть банки крышками и стерилизовать: стеклянные – 1 ч 30 мин, жестяные – 1 ч 45 мин. Закатать, выдержать 1–2 дня при комнатной температуре, потом провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Тушенка куриная (вариант 1)

4 кг курицы (лучше домашней), 150 г топленого куриного жира, 1 ч. л. хмели-сунели, 2 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 4 ч. л. соли

Курицу вымыть, обсушить, снять кожу. Вытопить жир. Мясо срезать с костей, разделить на небольшие куски, посолить, посыпать специями. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо, обжарить со всех сторон до румяной корочки. Затем добавить воду, накрыть крышкой и тушить мясо почти до готовности.

В стерильные банки разложить мясо, залить образовавшимся при тушении соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 20 мин. Оставить на 2 дня при комнатной температуре, а потом провести повторную стерилизацию с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Тушенка куриная (вариант 2)

3 кг домашней курицы, 150 г жира, 3 горошины черного перца, 3 горошины белого перца, 4 горошины душистого перца, 3 ч. л. соли

Ощипанную курицу тщательно вымыть снаружи и внутри, обсушить. Разрезать тушку на небольшие куски, удалить крупные кости, мясо посыпать солью, перемешать. В глубокой сковороде или сотейнике разогреть жир, выложить мясо, обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Добавить специи, долить воду, тушить на среднем огне, перемешивая, почти до готовности.

В стерилизованные банки уложить куски мяса, залить образовавшимся при тушении соусом, накрыть крышками. Стерилизовать литровые стеклянные банки 1 ч 30 мин. С интервалом в сутки провести еще 2 стерилизации – по 60 и 45

минут.

Тушенка куриная (вариант 3)

3,5 кг курицы, 150–200 г топленого куриного жира, 2 ч. л. кориандра, 1 ч. л. куркумы, 1/2 ч. л. мускатного ореха, 2 веточки розмарина, 3 ч. л. соли

Ощипанную и обработанную тушку вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Соль смешать со специями, натереть мясо, оставить на 1 ч. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Долить в сковороду сок, выделившийся при мариновании, при необходимости добавить немного воды. Тушить, переворачивая куски, до готовности.

Мясо разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после чего с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная (вариант 4)

3,5 кг курицы, 150–200 г топленого куриного жира, 2 ч. л. сушеного тимьяна, 1 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. мускатного ореха, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Приготовить смесь из соли и специй, натереть мясо, оставить на 1 ч. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить до румяной корочки. Долить в сковороду сок, выделившийся при мариновании, при необходимости добавить немного воды. Тушить, переворачивая куски, до готовности.

Мясо разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная (вариант 5)

3–3,5 кг курицы, 150–200 г топленого куриного жира, 8–10 зубчиков чеснока, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. зерен горчицы, 1/2 ч. л. мускатного ореха, 3 ч. л. соли

Тщательно ощипанную и подготовленную тушку хорошо вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить крупные кости из крыльев, ножек и грудки. Соль и специи смешать, натереть мясо, оставить на 40–50 минут.

Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Долить в сковороду сок, выделившийся при маринковании. Если его недостаточно, добавить воду. Тушить, переворачивая куски, до готовности.

Мясо разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки 1 ч 30 мин, закатать и дать полностью остыть. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная (вариант 6)

3 кг курицы, 200 г топленого куриного жира, 200 г корня сельдерея, 2 ч. л. семян укропа, 2 ч. л. паприки, 1 веточка розмарина, 2 лавровых листа, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Соль смешать со специями, натереть мясо, оставить на 1 ч. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Добавить очищенный и нарезанный соломкой корень сельдерея, влить сок, выделившийся при маринковании, при необходимости добавить немного воды. Тушить, перемешивая, до готовности мяса.

Мясо с кореньями аккуратно разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная (вариант 7)

3–3,5 кг курицы, 150 г топленого куриного жира, 1 ч.

л. сушеного базилика, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. орегано, 5 горошин черного перца, 3 ч. л. соли

С ощипанной курицы снять кожу, нарезать тушку кусками, удалить крупные кости. К мясу добавить соль и специи, перемешать, оставить на 40 мин. Жир разогреть в сковороде, добавить мясо, обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Затем влить немного воды и тушить до готовности под крышкой.

Тушенку разложить в подготовленные банки, накрыть стерильными крышками, стерилизовать в кипящей воде 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, дать постоять при комнатной температуре и с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Тушенка куриная (вариант 8)

3,5 кг курицы, 150–200 г топленого куриного жира, 300 г помидоров, 200 г сладкого перца, 150 г лука, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 1 ч. л. куркумы, 1/2 ч. л. мускатного ореха, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Вырезать крупные кости из крыльев, ножек и грудки. Соль смешать со специями, натереть мясо, оставить на 1 ч. Лук и перец очистить, нарезать полукольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать дольками. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Долить в сковороду сок, выделившийся при маринновании, добавить овощи, перемешать. Тушить до готовности.

Мясо с овощами разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка куриная (вариант 9)

3–3,5 кг курицы, 200 г моркови, 200 г корня петрушки, 2 ч. л. кориандра, 1 ч. л. молотого черного перца, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под

проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Соль смешать со специями, натереть мясо, оставить на 1 ч. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать брусочками. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Добавить коренья, влить сок, выделившийся при мариновании, при необходимости добавить немного воды, тушить до готовности.

Мясо с овощами разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 40 минут.

Тушенка с утиным жиром

2,5–3 кг курицы, 200 г топленого утиного жира, 200 г изюма, 1 ч. л. молотого имбиря, 1/2 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. паприки, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть под проточной водой снаружи и внутри, обсушить. Разрезать курицу на небольшие куски. Удалить из крыльев, ножек и грудки крупные кости. Соль смешать со специями, натереть мясо, оставить на 1 ч. Изюм вымыть, обсушить. Разогреть в сковороде утиный жир, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Долить в сковороду сок, выделившийся при мариновании, при необходимости добавить немного воды, всыпать изюм. Тушить до готовности.

Мясо разложить в подготовленные банки, залить подливой, в которой оно тушилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки в кипящей воде 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Оставить на 2 дня, после этого с интервалом в сутки дважды повторить стерилизацию: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Курица, жаренная с луком

3 кг курицы, 400 г топленого куриного жира, 200 г лука, 1/2 ч. л. майорана, 1 ч. л. зерен горчицы, щепотка шалфея, 3 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть и обсушить. Разрезать курицу на куски, натереть солью, добавить

специи, перемешать и оставить на 40–50 мин. Лук очистить, нарезать полукольцами. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо и лук, перемешать. Жарить почти до готовности.

Мясо переложить в подготовленные банки, добавить лук, залить горячим жиром, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица жареная

4 кг домашней курицы, 400–500 г топленого куриного жира, 3 лавровых листа, 4 горошины душистого перца, 4 ч. л. соли

Подготовленную курицу вымыть, обсушить, снять кожу. Срезать мясо с костей, посолить, добавить специи, мариновать 30–40 мин. Жир растопить на сковороде, выложить мясо, перемешать и жарить почти до готовности.

В стерильные банки выложить куски мяса, залить кипящим жиром, в котором оно жарилось, накрыть крышками. Стерилизовать банки 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица, жаренная с перцем

3 кг куриных окорочков, 400 г топленого куриного жира, 300 г красного сладкого перца, 1 стручок острого перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. паприки, 3 ч. л. соли

Окорочка вымыть, срезать мясо с костей, натереть солью, добавить специи, перемешать и оставить на 40–50 мин. Перец очистить, нарезать полукольцами. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо и перец, перемешать. Жарить почти до полной готовности.

Переложить мясо с перцем в подготовленные банки, залить горячим жиром, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица, жаренная с томатной пастой

3,5 кг куриных окорочков, 400 г топленого куриного

жира, 200 г лука, 3 ст. л. томатной пасты, 8 горошин черного перца, 2 ч. л. сахара, 3 ч. л. соли

Окорочка вымыть, срезать мясо с костей, натереть солью, добавить специи, перемешать и оставить мариноваться на 40–50 мин. Лук очистить, нарезать полукольцами. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо и лук, добавить томатную пасту, сахар, перемешать, жарить почти до готовности.

Переложить мясо в подготовленные банки, залить горячим томатным соусом, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Курица с горчицей

3 кг куриных окорочков, 400 г растопленного куриного жира, 3 ч. л. зерен горчицы, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. эстрагона, щепотка шалфея, 3 ч. л. соли

Окорочка вымыть, обсушить, срезать мясо. Нарезать курятину небольшими кусками, посыпать солью и специями, перемешать, оставить на 30–40 мин. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо и жарить до готовности.

Выложить мясо в стерильные банки, залить жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и дать остыть на воздухе.

Курица с грибами

3 кг куриных окорочков, 400–450 г растопленного куриного жира, 400 г шампиньонов, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 1/2 ч. л. тмина, 3 ч. л. соли

Окорочка вымыть. Срезать мясо с костей, натереть солью, добавить специи, перемешать и оставить на 30–40 мин. Шампиньоны вымыть, очистить, разрезать на 2–4 части. Разогреть жир в глубокой сковороде, выложить мясо и грибы, перемешать, жарить почти до полной готовности мяса.

Курятину с грибами переложить в подготовленные банки, залить горячим жиром, накрыть стерильными крышками. Стерилизовать 1 ч 30 мин. Банки закатать, остудить, оставить на 2 дня, после этого повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Утка с капустой

4,5–5 кг утки, 350–400 г утиного или куриного жира, 1 кг квашеной капусты, 120 г лука, 7 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. тмина, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную утку тщательно вымыть и обсушить. Нарезать тушку кусками, натереть солью. В сковороде разогреть жир, выложить мясо и жарить со всех сторон до золотистого цвета. Мясо остудить, удалить крупные кости.

Капусту уложить в глубокую емкость, добавить нарезанный лук, немного воды и довести до кипения. Добавить утиное мясо и жир, в котором оно жарилось, ввести соль, специи. Тушить все вместе 30–40 минут.

Готовое блюдо разложить в стерильные банки, накрыть крышками, стерилизовать в течение 1 ч 30 мин. Через 1–2 дня провести две повторные стерилизации с интервалом в сутки: вторая стерилизация – 1 ч, третья – 45 минут.

Утка в тузлуке

5 кг утки, 5 лавровых листов, 5 горошин душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, соль

Приготовить тузлук – это соленый бульон, который служит прекрасным консервантом. В большую емкость налить воду, положить крупную картофелину. Когда вода закипит, огонь убавить и начать понемногу всыпать соль. При большой концентрации соли картофель поднимется на поверхность. Как только картофелина всплывет, вынуть ее из воды и прекратить добавлять соль.

Ощипанную и подготовленную утку нарезать кусками, уложить в горячий рассол и варить 25 мин. Мясо разложить в стерильные банки, залить тузлуком, закатать и стерилизовать 1 ч 45 мин. Дать медленно остыть и хранить в прохладном месте. Перед использованием мясо нужно выдержать в чистой холодной воде 2 ч, затем его можно использовать для приготовления любых блюд.

Утка в жире (вариант 1)

5 кг утки, 400–500 г куриного или утиного жира, 1 ч. л. черного перца, 2 ч. л. паприки, 2 ч. л. кориандра, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную утку вымыть снаружи и внутри, нарезать кусочками. Крупные кости удалить, снять кожу. Мясо натереть солью и специями, оставить на 1,5 ч. В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир. Из кожи также можно предварительно вытопить жир. Мясо выложить в жир и жарить, переворачивая, пока из него не начнет выделяться прозрачный сок.

Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 20 мин. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Утка в жире (вариант 2)

4,5–5 кг утки, 500 г утиного или куриного жира, 8–10 горошин черного перца, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную утку вымыть снаружи и внутри, нарезать кусочками. Крупные кости удалить. Мясо натереть солью, пересыпать перцем, оставить на 1,5 ч. В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир. Уложить мясо в посуду, жарить, переворачивая, пока из него не начнет выделяться прозрачный сок.

Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 20 мин. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Утка в жире (вариант 3)

4,5–5 кг утки, 450 г утиного или куриного жира, 4 бутона гвоздики, 1 ч. л. сушеного чеснока, 1 ст. л. хмели-сунели, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную утку вымыть снаружи и внутри, нарезать кусочками. Крупные кости удалить. Мясо натереть солью, специями и оставить на 1,5 ч. В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир, выложить мясо и жарить, переворачивая, пока из него не начнет выделяться прозрачный сок.

Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 20 мин. Через 1–2 дня провести повторную стерилизацию в течение 1 часа.

Утка в жире по-венгерски (вариант 4)

5 кг утки, 500 г утиного или куриного жира, 1 ст. л. паприки, 1 ч. л. молотого черного перца, 6 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную утку вымыть снаружи и внутри, нарезать кусочками. Крупные кости удалить. Мясо натереть солью, пересыпать перцем, переложить лавровым листом и оставить на 1,5 ч. В глубокой сковороде или кастрюле растопить жир, выложить мясо и жарить, переворачивая, пока из него не начнет выделяться прозрачный сок.

Разложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 20 мин. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Утка в собственном соку

4,5–5 кг утки, 150 г утиного жира, 5 ч. л. соли

Ощипанную и подготовленную тушку тщательно вымыть, разрезать на куски, посолить, оставить на 1 ч. В сковороде растопить жир, выложить куски мяса и жарить до полуготовности. Затем остудить, удалить большие кости, снова выложить в сковороду. Тушить, переворачивая, пока из мяса не начнет выделяться прозрачный сок. При необходимости можно добавить немного воды.

В стерильные банки разложить куски мяса, залить получившимся при тушении соусом. До края банки должно оставаться 2 см. Литровые стеклянные банки накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин. Через 1 день стерилизацию повторить в течение 1 ч, а еще через сутки стерилизовать повторно в течение 45 минут.

Рийет утиный с брусникой

1 кг утиного филе, 1 кг утиной грудки, 1/2 кг утиных крыльев, 300–350 г брусники, 150 мл красного сухого вина, 3 лавровых листа, 1 ч. л. смеси перцев, 2 веточки тимьяна, 3 веточки розмарина, 2 ч. л. желатина, 3 ч. л. соли

Подготовленное утиное мясо нарезать небольшими кусками, выложить в сковороду, залить 200 мл воды. Добавить специи, посолить, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 5 ч. Удалить специи и крылья, отделить мясо от костей, разобрать на

маленькие кусочки с помощью вилок и уложить назад в сковороду. Тушить еще в течение 30 мин, до полного испарения жидкости. Остудить и разложить в стерильные банки.

В сковороду с образовавшимся соусом влить вино, положить вымытую бруснику, предварительно размоченный желатин, довести до кипения и залить мясо. Банки накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 40 мин, закатать. Через 2 дня повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Утиное конфи

5 кг утки, 500 г утиного жира, 100 г лука, 5 веточек свежего розмарина, 3 веточки свежего тимьяна, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. черного перца, 5 ч. л. соли

Подготовленную утку вымыть, разделать. Для приготовления конфи использовать ножки, бедра, крылышки и грудку. Зелень измельчить с помощью блендера, добавить соль, перемешать и натереть мясо. Выложить мясо в стеклянную или эмалированную посуду, засыпать оставшимися травами и поставить в холодильник на 10–12 часов.

Куски утки уложить в форму для запекания, перекладывая кольцами лука, очищенными зубчиками чеснока, и залить растопленным утиным жиром. Запекать в духовке при температуре 150 °C около 3 ч, в зависимости от объема формы. Готовое мясо должно легко отделяться от костей и разделяться на волокна.

Вынуть мясо и разложить в стерильные банки. Удалить из горячего жира травы, специи и залить мясо. Банки закатать, остудить, хранить в холодильнике не более 10 недель.

Утка в бульоне (вариант 1)

5,5–6 кг утки, 700 г свиных ножек, 200 г утиной кожи или жира, 4 лавровых листа, 3–4 бутона гвоздики, соль

Подготовленную утку вымыть, обсушить, срезать с костей мясо. Из кожи, обрезков и свиных ножек приготовить крепкий бульон. В бульон выложить куски мяса, добавить специи, соль и варить почти до полной готовности мяса.

В стерильные банки разложить мясо, залить бульоном. До горлышка должно оставаться не менее 2 см. Накрыть банки крышками, стерилизовать 1 ч 45 мин, закатать. Банки остудить

при комнатной температуре, через 2 дня повторить стерилизацию в течение 1 часа.

Утка в бульоне (вариант 2)

5 кг утки, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, 5 горошин душистого перца, 1 ч. л. паприки, соль

Подготовленную утку вымыть, разрезать на части, удалить крупные кости. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль, специи и варить около 2 ч, почти до готовности. При накалывании из мяса должен выделяться прозрачный сок.

Переложить мясо в стерильные банки. Бульон процедить, довести еще раз до кипения и залить утку. Прикрыть банки крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Укупорить, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне (вариант 3)

4 кг утки, 6 горошин черного перца, 1 небольшой стручок острого перца, 4 веточки тимьяна, 1 ч. л. орегано, соль

Подготовленную утку вымыть, разрезать на части, удалить крупные кости. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль, специи, очищенный от семян перец и варить около 2 ч, почти до готовности. При накалывании из мяса должен выделяться прозрачный сок.

Переложить мясо в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить утку. Прикрыть банки крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Укупорить, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне (вариант 4)

4 кг утки, 300 г моркови, 4 зонтика укропа, 1 ч. л. эстрагона, 1 ч. л. зерен горчицы, соль

Подготовленную утку разрезать на части, удалить крупные кости. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль, специи, нарезанную крупными кружочками морковь и

варить около 2 ч, почти до готовности. При накалывании из мяса должен выделяться прозрачный сок.

Переложить утятину в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения, залить мясо. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Укупорить, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне (вариант 5)

4–4,5 кг утки, 200 г корня сельдерея, 10 веточек зелени сельдерея, 5 зубчиков чеснока, 1 ч. л. хмели-сунели, соль

Подготовленную утку вымыть снаружи и внутри. Разрезать на части, удалить крупные кости. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль и специи. Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать крупными кубиками, добавить к мясу. Варить около 2 ч, почти до готовности. За 30 мин до окончания варки добавить зелень сельдерея.

Переложить утятину в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения, залить мясо. До края горлышка должно оставаться 2–3 см. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Укупорить, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне (вариант 6)

4,5 кг утки, 300 г утиного жира, 2 ч. л. кориандра, 6 веточек базилика, 2 лавровых листа, 1 ч. л. тмина, 4 горошины душистого перца, соль

Подготовленную утку вымыть снаружи и внутри. Разрезать на части, удалить крупные кости. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль, специи, варить около 2,5 ч. При накалывании из мяса должен выделяться прозрачный сок. За 30 мин до окончания варки добавить свежий базилик.

Переложить мясо в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения, залить утку. Растопить на огне в чистой сковороде утиный жир и залить его во все банки поверх бульона. До края банки должно оставаться не менее 2 см. Прикрыть банки крышками и стерилизовать 2 ч. Укупорить, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2 дня. Затем повторить

стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне (вариант 7)

4,5 кг утки, 1 ч. л. шалфея, 8 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 2 ч. л. куркумы, 3 бутона гвоздики, соль

Утку вымыть, разделать на куски, уложить в кастрюлю и залить водой. Добавить соль, специи, варить 1,5 ч. Мясо вынуть, снять с костей. Бульон процедить, вернуть в него мясо и варить почти до готовности.

Горячее мясо с бульоном распределить по банкам, накрыть крышками. Поставить банки на засыпанный солью противень и стерилизовать в духовке при 180 °С около 1 ч. Банки закатать, дать постоять 2–3 дня при комнатной температуре и повторно стерилизовать в кипящей воде в течение 45–50 минут.

Утка в бульоне (вариант 8)

4–4,5 кг утки, 250 г утиного жира, 1 ч. л. паприки, 1 ч. л. майорана, 2 ч. л. зерен горчицы, 4 бутона гвоздики, 5 веточек сельдерея, соль

Подготовленную утку разрезать на части, немного посолить. В сковороде растопить утиный жир, выложить мясо и слегка обжарить со всех сторон. Уложить мясо в глубокую посуду, залить водой, добавить соль, специи, варить около 2 ч, почти до готовности. За 30 мин до конца варки добавить зелень.

Переложить утятину в стерильные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения, залить мясо. Прикрыть банки крышками и стерилизовать 2 ч. Укупорить, остудить, дать постоять при комнатной температуре 2–3 дня. Затем повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне (вариант 9)

4,5 кг утки, 150 г лука, 2 ч. л. куркумы, 1 ч. л. паприки, 8 горошин душистого перца, 1/2 ч. л. мускатного ореха, 1/2 ч. л. орегано, соль

Подготовленную утку вымыть, обсушить, разрезать на куски, выложить в кастрюлю. Залить водой, добавить соль, специи, очищенный лук и варить почти до готовности. Снять мясо с

костей, бульон процедить. Вернуть мясо в бульон, еще раз довести до кипения и выложить в банки.

Накрыть банки крышками и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – 1 ч 45 мин, жестяные – 2 ч. Через сутки процедуру повторить – стерилизовать банки 1 ч 20 мин и 1 ч 40 мин соответственно.

Утка в бульоне (вариант 10)

4–4,5 кг утки, 200 г лука, 4 бутона гвоздики, 1 ч. л. кардамона, 1 ч. л. паприки, 2 ч. л. хмели-сунели, 3–4 веточки базилика, соль

Подготовленную утку вымыть, нарезать кусками, уложить в глубокую посуду. Влить воду, добавить соль, специи, очищенный лук и варить на среднем огне 2 ч. Затем мясо вынуть, удалить кости и хрящи. Бульон процедить, вернуть в него мясо, довести до кипения и варить почти до полной готовности.

Горячее мясо с бульоном распределить по банкам так, чтобы до горлышка оставалось около 2 см, а мясо было полностью покрыто бульоном. Банки прикрыть, стерилизовать 1 ч 45 мин, закатать. Через 2 дня повторно стерилизовать в течение 1 ч 30 минут.

Утка в бульоне (вариант 11)

4,5 кг утки, 200 г корня петрушки, 200 г корня сельдерея, 1 ст. л. зерен кориандра, 4 горошины черного перца, 2–3 лавровых листа, соль

Подготовленную утку вымыть, обсушить, нарезать кусками, выложить в кастрюлю. Залить водой, добавить специи, очищенные и нарезанные крупными кубиками коренья, варить почти до готовности. Снять мясо с костей. Бульон процедить, вернуть в него мясо, еще раз довести до кипения.

Распределить утятину по банкам, залить горячим бульоном. Прикрыть банки крышками и стерилизовать: стеклянные объемом 1 л – в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 ч. Остудить. Через сутки повторить процедуру – стерилизовать банки 1 ч 20 мин и 1 ч 40 мин соответственно.

Утиная тушенка

4,5 кг утки, 350–400 г утиного жира, 4 лавровых

листа, соль

Подготовленную утку разрезать на куски и удалить крупные кости. Мясо немного посолить и дать постоять 1–1,5 ч. Растопить на сковороде жир, обжарить мясо со всех сторон до образования золотистой корочки. Добавить воду, лавровый лист и тушить под крышкой почти до полной готовности мяса.

В стерильные банки разложить куски утки, залить подливой, образовавшейся при тушении. Жидкость должна полностью покрывать мясо. Банки накрыть крышками, опустить в воду и стерилизовать 2 ч. Укупорить, остудить. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Утиная тушенка со специями

4–4,5 кг утки, 350–400 г утиного жира, 4 лавровых листа, 1 ч. л. кардамона, 4 бутона гвоздики, 6 горошин черного перца, соль

Подготовленную утку вымыть, снять кожу, нарезать кусками, удалить большие кости. Посолить, поставить в холодильник на 1 ч. Утиный жир растопить на сковороде. Выложить мясо, жарить до румяной корочки. Затем добавить специи, воду, накрыть крышкой и тушить, пока из мяса не начнет выделяться бесцветный сок.

В стерилизованные банки уложить горячее мясо, залить соусом, образовавшимся при тушении, и накрыть стерильными крышками. Поставить банки на противень с солью и стерилизовать в духовке при температуре 170 °С 1 ч 20 мин. Банки закатать, остудить. Через сутки повторить стерилизацию, сократив время на 30 минут.

Утиная тушенка с травами

4,5 кг утки, 400 г утиного жира или смальца, 6 свежих веточек розмарина, 6 свежих веточек тимьяна, 6 свежих веточек базилика, 8 веточек сельдерея, соль

Подготовленную утку разрезать на куски, снять кожу. Крупные кости удалить. Половину зелени измельчить в блендере, добавить соль и натереть куски мяса. Поставить в холодильник на 3–4 часа.

Разогреть в сковороде жир. Мясо вынуть из маринада и обжарить в жире со всех сторон до золотистого цвета. Влить в

сковороду воду, добавить оставшиеся травы и тушить мясо до тех пор, пока сок из него не станет прозрачным.

Разложить утятину в подготовленные банки, залить получившимся в процессе тушения соусом без трав, накрыть крышками. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч 50 мин, жестяные – 2 ч 10 мин. Дать консервам остыть и повторить стерилизацию через день, сократив время обработки на 20–30 минут.

Утиная тушенка со смесью перцев

4 кг утки, 400 г утиного жира, 2 ст. л. смеси перцев, 1 стручок острого перца, 8 горошин душистого перца, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости удалить. Перец очистить от семян, разрезать на 4–6 частей. Соль смешать со смесью перцев, натереть мясо, оставить в холодильнике на 4 часа.

Разогреть в сковороде жир, выложить утятину и обжарить со всех сторон. Влить немного воды, добавить душистый перец и кусочки острого перца, перемешать и тушить почти до полной готовности мяса.

Переложить утятину в стерильные банки, залить получившимся соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 40 мин. Затем банки укупорить, проверить на герметичность, охладить. Через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 25 минут.

Утиная тушенка по-болгарски

4,5 кг утки, 350–400 г утиного жира, 300 г красного сладкого перца, 6 ягод чернослива, 10 горошин черного перца, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости удалить. Перец очистить от семян, нарезать полукольцами. Натереть мясо солью, оставить в холодильнике на 2 часа.

Разогреть жир в сковороде, выложить куски мяса, обжарить со всех сторон. Влить воду, добавить сладкий и черный перец, чернослив, перемешать, тушить почти до полной готовности мяса.

Переложить утятину в стерильные банки, залить получившимся в процессе тушения соусом, накрыть крышками и

стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки укупорить, проверить на герметичность, охладить. Через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Утиная тушенка с яблоками

4 кг утки, 300 г утиного жира, 300 г яблок, 150 г лука, 1 ч. л. кардамона, 2 веточки розмарина, 2 бутона гвоздики, 1 ч. л. паприки, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости удалить. Натереть мясо солью, кардамоном и паприкой, оставить в холодильнике на 2 часа.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Жир разогреть в сковороде, обжарить мясо со всех сторон. Влить воду, добавить яблоки, лук, специи, перемешать и тушить почти до полной готовности мяса.

Переложить мясо в стерильные банки, залить соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки укупорить, охладить. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Утиная тушенка с изюмом

4 кг утки, 450 г утиного жира, 300 г изюма, 4 бутона гвоздики, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. мускатного ореха, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости удалить. Изюм тщательно вымыть, отжать. Натереть мясо солью и специями, оставить в холодильнике на 3 часа.

Разогреть жир в сковороде, обжарить мясо со всех сторон. Влить воду, добавить промытый изюм, перемешать и тушить почти до полной готовности мяса.

Переложить мясо в стерильные банки, залить соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки плотно укупорить, проверить на герметичность. Через 2 дня провести повторную стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Утиная тушенка с прованскими травами

4–4,5 кг утки, 400 г утиного жира, 2 ст. л. специи «Прованские травы», 1 ст. л. сушеного базилика, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Большие кости удалить. Натереть мясо солью со специями и оставить в холодильнике на 4 часа.

Жир разогреть в сковороде, выложить утятину, обжарить со всех сторон. Влить воду, перемешать и тушить почти до полной готовности мяса.

Переложить утку в стерильные банки, залить жиром, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 40 мин. Банки укупорить, проверить на герметичность, охладить. Через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 25 минут.

Утиная тушенка с капустой

4,5–5 кг утки, 600 г утиного жира, 500 г квашеной капусты, 200 г лука, 8 горошин черного перца, 1 ст. л. тмина, 3 лавровых листа, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости вырезать. Мясо натереть солью и оставить в холодильнике на 1 час.

Жир разогреть в сковороде, обжарить мясо со всех сторон. Капусту выложить в глубокую посуду, добавить немного растопленного утиного жира, нарезанный полукольцами лук, тмин, перец и лавровый лист, долить немного воды и тушить под крышкой 10 мин. Добавить капусту к утиному мясу, перемешать, тушить почти до полной готовности мяса.

Разложить утку с овощами в стерильные банки, накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки укупорить и остудить. Через 2 дня повторно стерилизовать в течение 1 ч 30 минут.

Утиная тушенка с красной смородиной

4 кг утки, 400 г утиного жира или смальца, 300 г красной смородины, 2 веточки розмарина, 2 лавровых листа, 1 ч. л. орегано, 1 ч. л. кориандра, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости удалить. Натереть мясо солью и специями, оставить в холодильнике на 2 часа.

Смородину очистить от плодоножек, вымыть, обсушить. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо и обжарить со всех сторон. Влить в сковороду воду, добавить смородину, розмарин, перемешать, тушить почти до полной готовности мяса.

Переложить утятину в стерильные банки, залить соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки укупорить, охладить. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре и повторить стерилизацию в течение 1 ч 35 минут.

Утиная тушенка с луком

4 кг утки, 450 г жира, 200 г лука, 3 лавровых листа, соль по вкусу

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Вынуть из мяса крупные кости, посолить. Лук очистить, нарезать крупными полукольцами. Половину лука добавить к мясу, перемешать, поставить в холодильник на 1 ч 30 мин.

Разогреть жир в сковороде, выложить мясо без лука. Когда оно подрумянится, добавить лук из маринада и оставшийся свежий. Все перемешать, добавить немного воды, лавровый лист, тушить почти до полной готовности мяса.

Разложить тушенку в банки, залить образовавшимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать 1 ч 45 мин, остудить. Через сутки повторно стерилизовать в течение 1 ч 30 минут.

Утиная тушенка с чесноком и острым перцем

4,5 кг утки, 350–400 г утиного жира, 10 зубчиков чеснока, 1 крупный стручок острого перца, 1 ст. л. карри, 6 горошин черного перца, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками и удалить кожу. Перец очистить от семян и плодоножки, разрезать на 6–8 частей. Чеснок очистить, половину пропустить через пресс. Смешать соль с чесночной кашицей, натереть мясо и поставить в холодильник мариноваться на 2 часа.

Растопить жир в сковороде, выложить мясо, очистив от остатков маринада. Когда мясо со всех сторон зарумянится, долить воды, добавить специи и оставшийся чеснок. Тушить почти до готовности.

Горячее мясо с соусом уложить в подготовленные банки, стерилизовать 1 ч 50 мин, закатать. Через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 35 минут.

Утиная тушенка с брусникой или клюквой

4 кг утки, 400 г утиного жира или смальца, 200 г

сушеной клюквы или брусники, 4 горошины черного перца, 1 ч. л. майорана, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Крупные кости удалить. Ягоды перебрать, вымыть, обсушить. Натереть мясо солью, оставить в холодильнике на 1 час.

Разогреть жир в сковороде, обжарить мясо со всех сторон. Влить воду, добавить ягоды и специи, тушить почти до полной готовности мяса.

Утку вместе с ягодами переложить в стерильные банки, залить соусом, накрыть крышкой и стерилизовать 1 ч 45 мин. Затем банки плотно укупорить, проверить на герметичность, охладить. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Утка в желе

4,5 кг утки, 300 г моркови, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. тмина, 5 горошин черного перца, желатин, соль

Утку вымыть, обсушить, срезать с костей мясо. Обрезки, шею и крылья выложить в кастрюлю, залить водой и варить бульон в течение 3 ч. Бульон процедить, добавить мясо и варить почти до полной его готовности. За 30 мин до готовности добавить нарезанную морковь, чеснок и специи. Перед окончанием варки посолить и ввести в бульон разбухший желатин из расчета 1 г на 1 л воды.

В стерильные банки уложить мясо, залить бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч. Закатать банки, остудить и хранить в помещении с температурой не выше +10 °С.

Гусь в собственном соку

6–7 кг гуся, 300 г гусиного жира, соль

Подготовленную тушку гуся нарезать небольшими кусками, удалить крупные кости. Мясо посолить, дать постоять 1 ч. Жир растопить в сковороде, выложить мясо и жарить со всех сторон почти до готовности. Из мяса должен выделяться прозрачный сок.

В подготовленные стерильные банки уложить гусятину, залить образовавшимся соком, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч. Закатать банки, выдержать 2 дня при комнатной температуре и стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Тушенка из гуся

7 кг гуся, черный перец горошком, лавровый лист, соль, вода

Подготовленную тушку гуся вымыть снаружи и внутри, нарезать кусками, снять кожу. В одну емкость отложить мясо, снятое с крупных костей, в другую – шею, крылья, голени, куски с костями. Мясо посолить и дать постоять 1,5 часа.

В стерильные банки положить по лавровому листу и несколько горошин перца, мясо из разных емкостей разложить в разные банки. Наполнить не полностью, до края должно оставаться около 5 см. Залить банки водой, чтобы она немного покрывала мясо, накрыть крышками. Установить банки на противень, засыпанный солью, стерилизовать в духовке в течение 3 ч. Закатать стерильными крышками, дать остыть. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Тушенка из гуся в мультиварке

7–7,5 кг гуся, 200–250 г лука, соль

Тушку вымыть, обсушить, с крупных костей срезать мясо. Куски с мелкими костями нарезать так, чтобы прошли в банку. Добавить к мясу нарезанный кубиками лук, уложить все в мультиварку. Долить 150 мл воды. Выставить мощность 860 Вт и режим «Томление». Через 2 часа обработки мясо посолить и томить еще 1 часа.

Готового гуся разложить в стерильные банки, накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 45 мин, закатать. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 ч 20 минут.

Тушенка из гуся в желе (вариант 1)

6 кг гуся, 200 г моркови, 200 г корня петрушки, 8 горошин черного перца, 3 лавровых листа, желатин, соль

Тушку вымыть, обсушить, снять кожу. Мясо отделить от костей, немного посолить и поставить в холодильник.

Кожу, обрезки, шею, крылья уложить в большую кастрюлю, залить водой. Добавить специи и очищенные крупно нарезанные коренья. Варить 3 ч. Бульон процедить, уложить в него мясо и варить почти до полной его готовности. В конце добавить соль и желатин из расчета 1 г на 1 л воды.

Разложить горячую тушенку по стерильным банкам. Накрыть крышками, стерилизовать 2 ч, закатать. Выдержать банки 2 дня при комнатной температуре и повторно стерилизовать в течение 1 ч 30 минут.

Тушенка из гуся в желе (вариант 2)

6,5 кг гуся, 200 г корня сельдерея, 5 лавровых листов, 4 веточки тимьяна, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, желатин, соль

Тушку вымыть, разрезать на куски, снять кожу, срезать мясо с костей. Мясо немного посолить, переложить тимьяном, поставить в холодильник.

Обрезки кожи, кости, крылья и шею уложить в большую кастрюлю, залить водой, добавить лавровый лист, перец, очищенный и нарезанный кусками сельдерей. Варить около 3 ч, затем бульон процедить. Выложить в бульон мясо, варить почти до полной его готовности, посолить, всыпать желатин (1 г на 1 л воды), перемешать.

Разложить тушенку по банкам, залить желе так, чтобы оно полностью покрывало мясо, но не доходило до края банки на 2–3 см. Банки накрыть крышками, стерилизовать 2 ч, остудить, закатать. Выдержать 2–3 дня в теплом помещении и стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Тушенка из гуся в желе (вариант 3)

6 кг гуся, 200 г моркови, 8–10 зубчиков чеснока, 10 горошин черного перца, 3 веточки розмарина, 2 зонтика укропа, желатин, соль

Тушку вымыть, нарезать кусками, удалить крупные кости и кожу. Куски с костями, кожу, шею и крылья отложить в кастрюлю для приготовления бульона. Мясо немного посолить, поставить в холодильник.

Бульонный набор залить водой, добавить очищенную и крупно нарезанную морковь, перец, укроп и варить 2 ч. Затем добавить очищенный чеснок и розмарин, готовить еще 45–60 мин. Бульон немного остудить и процедить. Мясо уложить в бульон, варить почти до полной его готовности, в конце приготовления всыпать соль и желатин (1 г на 1 л воды).

Разложить тушенку в стерилизованные банки, залить желе, накрыть крышками и стерилизовать 2 ч, остудить, закатать.

Выдержать 2–3 дня в теплом помещении и стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Тушенка из гуся в желе (вариант 4)

1 кг гусиных крыльев и шей, 2 кг гусиных желудков, 3 кг гусиного филе, 400 г свиных ножек, 5 веточек базилика, 200 г лука, 1 маленький стручок острого перца, соль

Крылья, шеи и свиные ножки уложить в кастрюлю, залить водой, добавить специи и варить 1,5–2 ч. Затем бульон процедить, положить в него филе гуся, нарезанные небольшими кусками желудки, очищенный лук, специи и варить почти до полной готовности мяса.

В стерильные банки разложить гусятину, залить бульоном, накрыть крышками. Банки стерилизовать 2 ч, закатать. Через 3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Тушенка из гуся с грибами

6–7 кг гуся, 300 г жира, 500 г шампиньонов, 10 горошин черного перца, 4 лавровых листа, 4–5 бутонов гвоздики, соль

Подготовленную тушку гуся вымыть, снять кожу, нарезать кусками и вырезать крупные кости. Мясо посолить, дать постоять 1 ч. Жир разогреть на сковороде, выложить мясо, обжарить до золотистой корочки. Грибы вымыть, очистить, разрезать на 4–6 частей и добавить к мясу вместе со специями. Все перемешать и тушить до тех пор, пока мясной сок не станет прозрачным.

В подготовленные банки переложить мясо с грибами, залить образовавшимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать в духовке 2 ч. Банки закатать, остудить. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Консервированное гусиное мясо с уксусом

4 кг мяса гуся без костей, 200 г соли, 200 мл уксуса

Нарезанные куски мяса замочить в холодной воде, чтобы полностью вышла кровь. В другой кастрюле довести до кипения 5 л воды, влить уксус, кипятить 5–7 мин, а затем опустить в нее мясо и добавить соль. Варить 1 ч 30 минут.

Выложить мясо в банки. Залить бульоном, накрыть крышками и стерилизовать в духовке 1 ч. Закатать банки, остудить. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 1)

6–7 кг гуся, 5 веточек базилика, 5 бутонов гвоздики, 1 ст. л. карри, цедра 1/2 лимона, соль

Подготовленную тушку гуся вымыть, нарезать кусками. Удалить крупные кости. Мясо залить водой, добавить соль, варить 1 ч. Затем ввести специи и варить почти до полной готовности мяса.

Разложить мясо в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться не менее 2 см. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин, затем укупорить. Выдержать консервы 2 дня при комнатной температуре и стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 2)

6 кг гуся, 200 г корня сельдерея, 5 веточек сельдерея, 10 веточек петрушки, 3 веточки тимьяна, 5 горошин черного перца, соль

Тушку гуся вымыть, нарезать кусками. Удалить крупные кости. Мясо залить водой, добавить соль и варить 1 ч. Затем ввести специи, нарезанный кусками корень сельдерея и варить почти до полной готовности мяса. За 20 мин до конца приготовления положить в бульон зелень.

Вынуть мясо из бульона и горячим разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться не менее 2 см. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин, укупорить. Выдержать консервы 2 дня при комнатной температуре и стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 3)

6–6,5 кг гуся, 200 г утиного или гусиного жира, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. эстрагона, 8 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, соль

Подготовленную тушку гуся вымыть, нарезать кусками. Удалить крупные кости. Мясо обжарить со всех сторон в растопленном жире, уложить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и варить 1 ч. Затем ввести в бульон специи, варить почти до полной готовности мяса.

Вынуть гусятину из бульона и горячим разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться не менее 2 см. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин, затем укупорить. Выдержать консервы 2 дня при комнатной температуре и стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 4)

6,5 кг гуся, 200 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, 4 бутона гвоздики, 2 ч. л. зерен горчицы, соль

Подготовленную тушку гуся вымыть, нарезать кусками. Удалить крупные кости. Мясо уложить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и варить 1 ч. Затем ввести в бульон специи, очищенные лук, чеснок, варить почти до полной готовности мяса.

Вынуть гусятину из бульона и разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см. Банки прикрыть крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин, затем укупорить. Консервы остудить и дать постоять 2 дня при комнатной температуре, после этого стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 5)

4 кг мяса гуся без костей, 600 г свиных ножек, 1 стручок острого перца, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 2 веточки тимьяна, соль

Свиные ножки залить водой, добавить соль, специи, варить 3 ч. Затем бульон процедить, положить в него нарезанную кусками гусятину, варить около 1 ч 30 минут.

Уложить мясо в подготовленные банки, залить бульоном. Накрыть крышками, стерилизовать 2 ч, закатать. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 6)

4 кг гусиного мяса без костей, 200 г гусиного или

утиного жира, 200 г корня петрушки, 150 г лука, 1 ч. л. фенхеля, 4 зонтика укропа, 3 лавровых листа, соль

Мясо гуся нарезать небольшими кусками, обжарить в раскаленном жире. Уложить мясо в кастрюлю, залить водой, добавить соль, специи, очищенный лук, нарезанный корень петрушки и варить мясо почти до готовности, пока из него не начнет выделяться прозрачный сок.

Разложить гусятину в стерильные банки, залить бульоном, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 1 ч 40 мин. Банки укупорить, оставить при комнатной температуре на 2 дня, затем стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 7)

6,5 кг гуся, 200 г моркови, 200 г корня сельдерея, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. паприки, 6 горошин душистого перца, соль

Подготовленную тушку гуся вымыть, разрезать на небольшие куски, выложить в кастрюлю. Залить водой, всыпать соль, специи, добавить очищенные и нарезанные крупными кусками морковь и сельдерей, варить 1 ч. Затем мясо вынуть, отделить от костей. Бульон остудить и процедить. Вернуть мясо в бульон и варить еще 1 час.

Уложить мясо в банки, залить бульоном, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Консервы укупорить, оставить на сутки в тепле, а затем стерилизовать повторно в течение 1 ч 20 минут.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 8)

6 кг гуся, 300 г гусиного жира, 200 г сушеной клюквы, 4 бутона гвоздики, 4 веточки розмарина, 6 горошин черного перца, соль

Подготовленную тушку гуся вымыть, разделать на куски, уложить в большую посуду, добавить соль, специи и варить 1 ч. Затем мясо отделить от костей. Бульон процедить. Вернуть мясо в бульон, добавить сушеные ягоды и варить почти до полной готовности гусятины.

Выложить мясо в стерильные банки, залить кипящим бульоном с ягодами. Жир растопить на сковороде, влить в банки поверх бульона. До края банки должно оставаться не менее 2 см.

Банки накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 45 мин. Консервы укупорить, остудить, через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 20 минут.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 9)

3 кг гусиного мяса без костей, 1/2 ч. л. имбиря, 2 веточки розмарина 1 ч. л. кардамона, 5 горошин черного перца, соль

Мясо нарезать кусками, положить в воду, добавить соль, специи и варить почти до готовности, около 1,5 часов.

Уложить мясо в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить им мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см. Накрыть банки крышками, поставить в воду и стерилизовать 1 ч 45 мин. Консервы укупорить, оставить при комнатной температуре на 3 дня, затем стерилизовать повторно в течение 1 ч 15 минут.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 10)

5 кг гусиного мяса, 200 г лука, 4–5 зубчиков чеснока, 5 лавровых листов, соль

Мясо нарезать небольшими кусками, залить водой, посолить, добавить специи, варить 1 ч. Затем мясо вынуть, отделить мякоть от костей. Бульон процедить. В бульон уложить мясо, варить еще 30–40 минут.

Мясо разложить в банки, залить бульоном, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 1 ч 40 мин. Консервы укупорить, оставить на 2 дня, затем стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусиное мясо в бульоне (вариант 11)

6,5–7 кг гуся, 200 г лука, 200 г корня сельдерея, 1 ч. л. шалфея, 1 ст. л. паприки, 8 горошин черного перца, соль

Подготовленную тушку гуся вымыть, нарезать кусками. Мясо уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить очищенные и нарезанные лук, сельдерей, специи, соль, варить 1 ч. Затем мясо вынуть, отделить от костей. Бульон процедить. Выложить мясо в бульон, довести до кипения и варить почти до полной готовности.

Уложить гусятину в подготовленные банки, залить бульоном, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Консервы укупорить, через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 20 минут.

Гусь, тушенный с луком и чесноком

5 кг гуся, 300 г гусиного жира или смальца, 300 г лука, 14 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа, соль

Тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Вырезать большие кости. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Чесночное пюре смешать с солью, натереть мясо, поставить в холодильник на 2 часа.

Растопить в сковороде жир, слегка обжарить очищенный и нарезанный кольцами лук. Лук отложить в отдельную посуду, в жир выложить мясо, жарить со всех сторон до золотистого цвета. Затем добавить лук, лавровый лист, немного воды и тушить почти до готовности мяса.

Горячую гусятину уложить в подготовленные банки, залить образовавшимся при тушении соком, чтобы он покрыл мясо. Банки накрыть крышками, стерилизовать 2 ч, укупорить. Хранить в прохладном сухом месте.

Гусь, тушенный с травами

5,5 кг гуся, 250–300 г жира, 6 веточек сельдерея, 5 веточек тимьяна, 5 веточек эстрагона, 1 ч. л. молотого черного перца, соль

Подготовленную тушку вымыть, нарезать кусками, удалить большие кости. Смешать соль, перец и мелко нарезанные травы, натереть гусятину и поставить в холодильник на 3 часа.

Выложить мясо в сковороду с разогретым гусиным жиром и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Добавить воды, накрыть крышкой и тушить почти до готовности.

Уложить горячее мясо в банки, залить выделившимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Закатать, остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Гусь в жире

6 кг гуся, 1 кг гусиного жира, соль

Тушку гуся вымыть снаружи и внутри, нарезать кусками, снять кожу. Крупные кости удалить. Мясо посолить, дать постоять 1 ч. Жир растопить в глубокой посуде. Выложить мясо и жарить почти до готовности.

Выложить гусятину в банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, закатать, хранить в прохладном месте.

Гусь в жире со специями (вариант 1)

5,5–6 кг гуся, 1 кг гусиного жира или смальца, 8 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 3 лавровых листа, соль

Тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Вырезать крупные кости. Посыпать специями и поставить в холодильник на 2 часа.

В глубокой посуде растопить жир, выложить мясо, жарить почти до готовности – сок из мяса должен выделяться прозрачный.

Уложить горячее мясо в банки. Залить жиром, накрыть крышками. Стерилизовать в кипящей воде 1 ч 45 мин, закатать банки и остудить. Через 2 дня повторно стерилизовать в течение 1 часа.

Гусь в жире со специями (вариант 2)

6 кг гуся, 1–1,2 кг гусиного жира или смальца, 1 ст. л. паприки, 1 ст. л. молотого черного перца, 1 ч. л. орегано, соль

Подготовленную тушку вымыть, нарезать кусками, удалить крупные кости. Смешать соль и специи, натереть гусятину и поставить в холодильник на 2 ч. Гусиный жир растопить, уложить в него куски мяса и жарить почти до готовности.

В подготовленные банки разложить мясо, залить кипящим жиром, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, жестяные – 2 ч. Банки остудить и поставить на хранение в прохладное место с температурой не выше +10 °С.

Гусь в жире со специями (вариант 3)

5,5–6 кг гуся, 1 кг гусиного жира, 6 бутонов гвоздики,

10 горошин черного перца, 2 ч. л. кориандра, 1 ч. л. майорана, 1 ч. л. куркумы, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками. Вырезать крупные кости. Посыпать специями и солью, поставить в холодильник на 2 ч. В глубокой посуде растопить жир, выложить мясо, жарить почти до готовности – сок из мяса должен выделяться прозрачный.

Горячее мясо уложить в банки, залить жиром, закрыть крышками. Стерилизовать 1 ч 45 мин, затем укупорить и остудить. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусь в жире со специями (вариант 4)

6 кг гуся, 1 кг гусиного жира, 1 ст. л. куркумы, 1 ч. л. паприки, 3 ч. л. семян горчицы, 1/2 ч. л. шалфея, соль

Подготовленную тушку вымыть, нарезать кусками, удалить крупные кости. Смешать соль и специи, натереть гусятину и поставить в холодильник на 2 ч. Гусиный жир растопить, уложить в него куски мяса и жарить, перемешивая, почти до готовности.

Уложить горячее мясо в стерилизованные банки, залить кипящим жиром, закрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Консервы остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Гусь с сельдереем

5,5–6 кг гуся, 300 г гусиного жира, 300 г корня сельдерея, 150–200 г корня петрушки, 1 ст. л. хмели-сунели, 8 горошин душистого перца, соль

Подготовленную тушку вымыть, нарезать кусками, удалить крупные кости. Смешать соль, специи, натереть гусятину и поставить в холодильник на 3 часа.

Выложить мясо в сковороду с разогретым гусиным жиром. Обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Добавить очищенный и нарезанный сельдерей и корень петрушки, воду, накрыть крышкой и тушить почти до готовности.

Уложить в банки горячую гусятину с кореньями, залить образовавшимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Закатать, остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Гусь пряный

5,5 кг гуся, 300 г гусиного жира, 1 небольшой стручок острого перца, 5 бутонов гвоздики, 3 лавровых листа, 3 ч. л. майорана, 2 ч. л. кориандра, соль

Подготовленную тушку вымыть, обсушить, нарезать кусками, удалить крупные кости. Смешать соль и специи, натереть гусятину. Куски мяса переложить кольцами острого перца и поставить в холодильник на 3 часа.

Мясо выложить в сковороду с разогретым гусиным жиром. Обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Добавить воды, накрыть крышкой и тушить почти до готовности.

Уложить горячую гусятину в банки, залить образовавшимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л 2 ч, жестяные – 2 ч 15 минут.

Гусь с черносливом

5,5–6 кг гуся, 300 г гусиного жира, 300 г чернослива, 200 г лука, 5 веточек розмарина, 2 ч. л. тертого имбиря, 1 ч. л. черного перца, соль

Подготовленную тушку нарезать кусками, удалить крупные кости и снять кожу. Смешать соль и специи, натереть гусятину, переложить кольцами лука и поставить в холодильник на 3–4 часа.

Чернослив вымыть, обсушить. Вынуть мясо из маринада, выложить в сковороду с разогретым гусиным жиром, обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Добавить воду, маринованный лук, чернослив, веточки розмарина, накрыть крышкой и тушить почти до готовности.

Горячую гусятину с черносливом и луком разложить по банкам, залить образовавшимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Банки закатать и остудить. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 часа.

Гусь с шампиньонами

5,5 кг гуся, 500 г гусиного жира или смальца, 500 г шампиньонов, 2 ч. л. черного перца, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. душицы, 2 ч. л. сушеного укропа, соль

Подготовленную тушку вымыть, нарезать кусками. Смешать соль и специи, натереть каждый кусок мяса и поставить в холодильник на 3 часа.

Грибы вымыть, очистить, разрезать на 2–4 части, немного посолить. Обжарить шампиньоны отдельно в гусином жире до полуготовности. Маринованное мясо выложить в разогретый жир, жарить, перемешивая, до золотистой корочки. К мясу добавить грибы, долить немного воды и тушить почти до полной готовности мяса.

Уложить гусятину с грибами в подготовленные банки, залить получившейся подливой, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Банки закатать, остудить, поставить на хранение.

Гусятина в жире (вариант 1)

5,5–6 кг гуся (молодого), 1–1,3 кг гусиного жира или смальца, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, 8 веточек тимьяна, соль

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить, нарезать кусками. Натереть мясо солью, пересыпать специями и нарезанными травами, оставить на 2 ч в холодильнике. Растопить жир, выложить в него гусятину и жарить, переворачивая, почти до готовности.

Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, затем укупорить, остудить на воздухе.

Гусятина в жире (вариант 2)

5,5–6 кг гуся, 1–1,3 кг гусиного жира или смальца, 10 веточек базилика, 1 ст. л. кориандра, 1 ст. л. куркумы, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, соль

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить, нарезать кусками. Натереть мясо солью, пересыпать специями, цедрой и базиликом, поставить на 2 ч в холодильник. Растопить жир, выложить в него гусятину и жарить почти до готовности. Из мяса должен выделяться прозрачный сок.

Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, затем укупорить, остудить на воздухе.

Гусятина в жире (вариант 3)

5,5 кг гуся (молодого), 1–1,3 кг гусиного жира или смальца, 4 лавровых листа, соль

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить, нарезать кусками. Натереть мясо солью, переложить лавровыми листьями и оставить на 1,5 ч в холодильнике. Растопить в сковороде жир, выложить в него гусятину и жарить, переворачивая, почти до готовности.

Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, затем укупорить, остудить и поставить на хранение.

Гусятина в жире (вариант 4)

5,5 кг гуся (молодого), 1 кг гусиного жира или смальца, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. кориандра, 1 ст. л. паприки, 5 лавровых листов, соль

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить, нарезать на куски. Натереть мясо смесью соли и специй, переложить лавровыми листьями и поставить на 2–2,5 ч в холодильник. Растопить жир, выложить в него гусятину и жарить, переворачивая, почти до готовности.

Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, затем укупорить, остудить и поставить на хранение.

Гусятина в жире (вариант 5)

5,5–6 кг гуся, 1–1,2 кг гусиного жира или смальца, 2 ст. л. зерен горчицы, 2 ч. л. душицы, 2 ч. л. куркумы, 6 горошин черного перца, соль

Подготовленную тушку молодого гуся вымыть, обсушить, нарезать кусками. Натереть мясо солью, пересыпать специями, поставить на 2 ч в холодильник. Растопить жир, выложить в него гусятину и жарить почти до готовности. Из мяса должен выделяться прозрачный сок.

Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, чтобы он полностью покрывал гусятину, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч, затем укупорить, остудить, поставить на хранение. Для длительного хранения через 2–3 дня желательно

провести повторную стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Гусь с тмином

5,5–6 кг гуся, 300 г гусиного жира или смальца, 300 г лука, 2 ст. л. тмина, 2 ч. л. черного перца, соль

Тушку вымыть, нарезать кусками. Вырезать крупные кости. Лук очистить, нарезать кольцами. Соль и специи смешать, натереть мясо, переложить кольцами лука и поставить в холодильник на 3 часа.

Жир растопить в глубокой посуде, выложить в него гусятину, обжаривать до появления румяной корочки. Затем добавить воду, накрыть крышкой и тушить почти до готовности.

Уложить гусятину в подготовленные банки, залить образовавшимся соусом, накрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Банки укупорить, проверить на герметичность, охладить и поставить на хранение в сухое прохладное место.

Индейка в собственном соку

4–5 кг окорочков индейки, соль

Окорочка индейки вымыть, срезать мясо с костей, нарезать небольшими кусками и посолить. Дать постоять 1 ч, чтобы выделился сок. На сковороду выложить куски индейки, добавить выделившийся при маринировании сок и тушить под крышкой, перемешивая, почти до полной готовности. Если жидкости мало, добавить немного кипяченой воды.

Уложить горячее мясо в подготовленные банки, залить образовавшимся соком, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 45 мин, закатать. Через 2 дня повторить процедуру стерилизации в течение 1 ч 25 мин. Заготовку можно использовать для приготовления первых и вторых блюд, начинок, салатов и закусок.

Индейка в желе

4–5 кг окорочков индейки, 3 лавровых листа, 1/2 ч. л. майорана, щепотка аниса, желатин, соль

Мясо срезать с костей, удалить кожу. Из кожи и костей сварить бульон. Бульон процедить, добавить в него мясо индейки, специи и варить до готовности мяса. За 20 мин до конца варки

добавить соль и желатин (2 г на 1 л бульона).

Уложить мясо в подготовленные банки, залить бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч в кипящей воде. Банки закатать, остудить, поставить на хранение в холодильник.

Индейка в желе пряная

5–6 кг окорочков индейки, 150 г лука, 3 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, 8 горошин черного перца, 8 горошин душистого перца, желатин, соль

Мясо срезать с костей, снять кожу. Из кожи и костей сварить бульон. Мякоть нарезать небольшими кусками, уложить в бульон, добавить специи и очищенный лук, варить до готовности. За 20 мин до конца варки добавить соль и желатин (2 г на 1 л бульона).

Уложить мясо в подготовленные банки, залить бульоном, накрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Банки укупорить, остудить, через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Индейка в желе с клюквой

5 кг грудки индейки, 500 г свиных ножек, 500 г крылышек индейки, 200 г сушеной клюквы, 3 веточки розмарина, 5 горошин черного перца, соль

Мясо срезать с костей, удалить кожу. Нарезать филе кусочками. Из костей, крылышек, кожи и свиных ножек сварить бульон. Бульон процедить, уложить в него мясо, специи, варить почти до готовности мяса. За 30 мин до конца варки добавить соль и сушеные ягоды.

Мясо с бульоном равномерно распределить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Банки укупорить, дать полностью остыть. Повторить стерилизацию (1 ч 30 мин) через 2 дня.

Индейка в бульоне (вариант 1)

5–6 кг окорочков индейки, 200 г корня петрушки, 200 г лука, 100 г моркови, 4 зонтика укропа, 8 горошин черного перца, соль

Окорочка индейки вымыть, обсушить, нарезать кусками,

удалить крупные кости. Мясо уложить в большую емкость, залить водой, добавить перец, соль, очищенный лук, очищенные и крупно нарезанные коренья, варить на среднем огне 30 мин. Затем добавить зонтики укропа и довести индейку почти до полной готовности.

Уложить мясо в подготовленные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить мясо. До края банок должно оставаться не менее 2 см. Банки накрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде 1 ч 45 мин, закатать. Через 2–3 дня повторить стерилизацию в течение 1 ч 30 минут.

Индейка в бульоне (вариант 2)

3 кг филе индейки, 2 кг желудков индейки, 200 г сушеной клюквы или брусники, 4 лавровых листа, 5 веточек розмарина, 1 ст. л. зерен горчицы, 1 ч. л. мускатного ореха, соль

Филе индейки и желудки вымыть. Нарезать филе небольшими кусками. У желудков удалить хрящи и нарезать. Залить мясо водой, добавить соль, специи и варить 30 мин. Затем добавить сушеные ягоды и варить до готовности мяса.

Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки укупорить, остудить, через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Индейка в бульоне (вариант 3)

8 кг индейки, 10 веточек сельдерея, 10 горошин черного перца, 2 ст. л. лимонной цедры, 2 ч. л. мускатного ореха, 1 ч. л. аниса, 5 лавровых листов, соль

Индейку вымыть, обсушить, нарезать кусками, удалить крупные кости. Мясо уложить в большую емкость, залить водой, добавить лавровый лист, перец, соль и варить на среднем огне 30 мин. Добавить остальные специи, зелень и довести индейку почти до полной готовности.

Уложить мясо в подготовленные банки. Бульон процедить, еще раз довести до кипения и залить мясо. До края банки должно оставаться не менее 2 см. Накрыть банки крышками, стерилизовать 1 ч 45 мин, закатать. Через 2 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Индейка в бульоне (вариант 4)

5 кг окорочков индейки, 250–300 г лука, 3 лавровых листа, 7 горошин душистого перца, соль

Мясо срезать с костей и снять кожу. Мясо, кости и кожу уложить в глубокую посуду, залить водой, посолить, добавить специи и варить почти до готовности. За 30 мин до конца приготовления добавить нарезанный лук. В конце варки кости и кожу вынуть из бульона.

Мясо с луком разложить по банкам, залить бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать в течение 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Через сутки стерилизовать повторно в течение 1 ч 20 минут.

Индейка в бульоне (вариант 5)

5 кг окорочков индейки, 2 кг крыльев индейки, 200 г корня петрушки, 1 ст. л. кориандра, 2 ч. л. майорана, 10 горошин белого перца, 1 ч. л. карри, соль

Окорочка и крылья вымыть, уложить в большую посуду, залить водой, всыпать соль и специи. Варить мясо почти до полной готовности, затем отделить от костей. Бульон процедить. Вернуть мясо в бульон, довести до кипения.

Уложить индюшатину в подготовленные банки, залить бульоном, накрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Банки укупорить и остудить, через 2 дня провести повторную стерилизацию в течение 1 часа.

Индейка в бульоне (вариант 6)

8–9 кг индейки, 4 см корня хрена, 1 стручок острого перца, 1 ст. л. паприки, 2 ч. л. черного перца, 1 ч. л. смеси перцев, соль

Индейку вымыть, нарезать кусками, уложить в большую емкость и залить водой. Посолить, добавить очищенный и нарезанный корень хрена, острый перец и остальные специи, варить почти до готовности. У готового мяса отделить кости. Бульон процедить. Вернуть мясо в бульон, довести до кипения, проварить еще 10 минут.

Мясо и бульон распределить по стерильным банкам, накрыть крышками. Стеклянные банки объемом 1 л стерилизовать 1 ч

50 мин, жестяные – 2 ч 10 мин. Остудить и хранить в прохладном месте.

Индейка в бульоне (вариант 7)

5–6 кг индейки (голени, крылья, шеи, желудки), 200 г моркови, 200 г корня петрушки, 8–9 зубчиков чеснока, 2 ч. л. смеси перцев, 3 ч. л. сушеного базилика, соль

Мясо вымыть, уложить в кастрюлю, залить водой. Добавить специи, очищенные и нарезанные коренья, соль. Варить почти до полной готовности мяса. Затем отделить кости, желудки нарезать небольшими кусками. Бульон процедить, вернуть в него индюшатину, довести до кипения.

Уложить мясо в подготовленные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч. Банки укупорить, остудить и поставить в прохладное место.

Индейка в бульоне (вариант 8)

5–6 кг филе индейки, 300 мл белого сухого вина, 4 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 1 ч. л. мускатного ореха, 3 веточки розмарина, соль

Филе индейки вымыть, нарезать кусками, уложить в емкость для варки, залить водой. Добавить соль, гвоздику, лавровый лист и довести до кипения. Через 15 мин ввести в бульон розмарин, мускатный орех и вино. Варить почти до полной готовности мяса.

Уложить индюшатину в подготовленные банки, залить кипящим бульоном. Накрыть банки крышками, стерилизовать 2 ч, укупорить и проверить на герметичность. Хранить в прохладном месте.

Индейка в бульоне (вариант 9)

6 кг окорочков индейки, 100 г корня имбиря, 3–5 бутонов гвоздики, 1 ч. л. кардамона, соль

Мясо вымыть, срезать с костей, уложить в глубокую посуду и залить водой. Поставить кастрюлю на огонь, добавить тертый имбирь, соль, специи и варить почти до полной готовности.

Разложить индюшатину в подготовленные банки, залить бульоном, стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки укупорить, остудить, через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 20 минут.

Индейка с овощами

5 кг окорочков индейки, 350–400 г куриного жира, 200 г моркови, 150–200 г лука, 200 г сладкого перца, 20 г корня петрушки, 8 веточек зелени петрушки, 3 лавровых листа, соль

Окорочка вымыть, срезать мясо с костей и нарезать небольшими кусками. Посолить и оставить на 1 час.

В сковороде растопить жир, уложить в него мясо и обжарить со всех сторон до золотистого цвета. Лук, морковь и корень петрушки очистить, нарезать кубиками, очищенный перец нарезать полосками. Добавить овощи к мясу, всыпать специи, долить воду. Тушить почти до полной готовности мяса.

Разложить тушенку в стерильные банки, залить выделившимся соком и стерилизовать 2 ч. Банки укупорить и охладить.

Индейка с чесноком

8 кг индейки, 1,3 кг куриного жира или смальца, 400 г лука, 20 зубчиков чеснока, 10 горошин черного перца, соль

Мясо вымыть, нарезать кусками, удалить кости. Лук и чеснок очистить. Половину чеснока пропустить через пресс. Половину лука нарезать тонкими полукольцами. Мясо посолить, натереть чесноком, переложить луком и поставить в холодильник на 3 часа.

Жир разогреть в глубокой посуде, уложить куски мяса и обжарить до золотистого цвета. Добавить оставшийся очищенный чеснок и нарезанный полукольцами лук. Влить воду и тушить под крышкой до готовности.

Горячее мясо разложить в банки, залить получившимся соусом, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 2 ч, жестяные – 2 ч 15 мин. Банки закатать и охладить.

Индейка с сухофруктами

5 кг окорочков индейки, 300 г изюма, 200 г кураги или сушеных абрикосов, 4 веточки розмарина, 1 ч. л. шалфея, 8 горошин черного перца, соль

Окорочка вымыть, срезать мясо с костей, посолить, посыпать

перцем, растертым розмарином и поставить в холодильник на 2–3 часа.

Сухофрукты вымыть и обсушить. Разогреть в большой емкости жир, выложить мясо и жарить до золотистой корочки. Добавить сухофрукты, шалфей, воду и тушить почти до полной готовности индюшатины.

Уложить горячее мясо в банки, залить подливой, накрыть крышками. Стерилизовать 2 ч. Затем банки укупорить и поставить на хранение в прохладное место.

Тушенка из индейки (вариант 1)

5–6 кг окорочков индейки, 500 г куриного жира, 100 мл уксуса, 1 ст. л. паприки, 2 ч. л. черного перца, бульон, соль

Окорочка вымыть, срезать мясо с костей, разделить на куски, посолить и дать постоять 1 ч. Растопить на сковороде куриный жир, выложить индюшатину и жарить до появления румяной корочки. Добавить к мясу специи, бульон и уксус, перемешать, тушить почти до полной готовности.

Горячее мясо переложить в стерильные банки, залить подливой, накрыть крышками и стерилизовать в течение 2 ч. Банки укупорить и остудить. Для длительного хранения консервов процедуру стерилизации желательно повторить через 2 дня – в течение 1 ч 30 минут.

Тушенка из индейки (вариант 2)

6 кг индейки, 1 кг куриного жира или смальца, 300 г брусничного или смородинового джема, 2 ч. л. черного перца, соль

Мясо вымыть, обсушить, срезать с костей, нарезать небольшими кусками, посолить и поперчить. Оставить на 2 ч в холодильнике.

Растопить в сковороде жир, выложить мясо, обжарить со всех сторон до румяной корочки. Добавить воду и джем, перемешать, тушить почти до полной готовности.

Горячее мясо разложить в банки, залить соусом, накрыть крышками и стерилизовать 2 ч. Банки укупорить, остудить, хранить не более 3 месяцев. Для лучшей сохранности консервы через 2–3 дня стерилизовать повторно в течение 1 ч 30 минут.

Тушенка из индейки (вариант 3)

5 кг окорочков или четвертей индейки, 500 г куриного жира или смальца, 300 г красного сладкого перца, 200 г лука, 8 зубчиков чеснока, соль

Окорочка вымыть, обсушить, срезать мясо с костей, нарезать и обжарить в растопленном жире до образования румяной корочки. Лук, чеснок и перец очистить. Лук и перец нарезать полукольцами. Добавить к мясу овощи, долить немного воды, перемешать и тушить под крышкой до готовности.

Уложить индюшатину с овощами в стерильные банки, залить соусом, накрыть крышками и стерилизовать в течение 2 ч. Банки закатать, остудить. Для увеличения продолжительности хранения желательно через 2–3 дня повторить стерилизацию, сократив ее на 20 минут.

Индейка в жире с грибами

4 кг индейки, 400 г шампиньонов, 200 г лука, 2 ч. л. черного перца, 2 ч. л. тмина, 2 ч. л. кориандра, 3 бутона гвоздики, соль

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусками. Добавить соль, специи, нарезанный кольцами лук и поставить в холодильник на 4–5 часов.

Грибы вымыть, очистить, разрезать на 2–4 части. Немного посолить и обжарить до полуготовности в жире. Выложить мясо на сковороду, жарить до появления румяной корочки. Затем добавить грибы, перемешать и довести мясо до готовности.

Разложить горячую индюшатину с грибами в подготовленные банки, залить жиром, закатать и стерилизовать 2 ч. Дать банкам полностью остыть и через 2–3 дня повторить термообработку в течение 1 ч 30 минут.

Индейка в жире

4 кг мяса индейки без костей, 700–900 г куриного жира или смальца, 10 ягод можжевельника, 5 веточек розмарина, 8 горошин душистого перца, соль

Мясо тщательно вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, пересыпать солью, специями и поставить в холодильник на 3 ч. Разогреть в сковороде жир, выложить мясо вместе со

специями и жарить почти до готовности. Из мяса должен выделяться прозрачный сок.

Уложить мясо в стерильные банки, залить кипящим жиром, закатать и стерилизовать 1 ч 45 мин. Банки остудить и поставить на хранение в сухое прохладное помещение.

Индейка в жире со специями

4–5 кг мяса индейки без костей, 1 кг смальца, 150–200 г сушеного барбариса, 2 ч. л. мускатного ореха, 5 горошин черного перца, 5 горошин белого перца, соль

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками. Посолить, пересыпать специями и барбарисом, перемешать и поставить в холодильник на 3 ч. Разогреть в сковороде жир и обжарить в нем мясо почти до полной готовности.

Уложить мясо в стерильные банки и залить горячим жиром. Банки закупорить, стерилизовать 2 ч и полностью охладить. Для длительного хранения консервов желательно через сутки стерилизовать их повторно в течение 1 ч 30 минут.

Индейка в жире с травами

4–5 кг мяса индейки без костей, 800 г смальца, 8 веточек тимьяна, 7 веточек розмарина, 5 веточек эстрагона, 8 веточек петрушки, соль

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками. Зелень мелко нарубить, смешать с солью, натереть мясо. Поставить в холодильник на 5–6 ч. Разогреть жир, с мяса отряхнуть траву и обжарить его в кипящем жире до готовности.

Разложить индюшатину в стерильные банки, залить горячим жиром. Закупорить и стерилизовать в кипящей воде 2 ч. Банки хранить при температуре не выше +10 °С.

Сало, смалец, субпродукты, паштеты, колбасы

Смалец с луком, яблоками, чесноком

500 г сала, 200 г лука, 150 г яблок, 5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 6–8 горошин черного перца, соль

Сало вымыть, нарезать небольшими кусками и обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. С одной луковицы снять только верхний слой шелухи, разрезать на 4 части и добавить в вытопившийся жир вместе со специями и очищенным чесноком.

Смалец процедить, шкварки с луком отложить, а жир снова вылить на сковороду и обжарить в нем очищенный и нарезанный кольцами лук и дольки яблок без кожуры и сердцевины. Шкварки отделить от лука, переложить к яблокам, посолить и жарить, перемешивая, еще 5 минут.

Смалец остудить, перемешать блендером до однородности и разложить по банкам. Закатать, стерилизовать 1 ч, остудить и хранить в прохладном месте.

Сало в рассоле

1,5 кг свежего сала, 8 горошин черного перца, 5 зубчиков чеснока, лавровый лист, 3 ст. л. соли

В 2,5 л воды всыпать соль, перец, лавровый лист, нарезанный пластинками чеснок. Довести до кипения, снять с огня и остудить. Сало нарезать кусочками размером 6 × 6 × 6 см, уложить в рассол, сверху установить гнет и поставить в прохладное темное место на 3 дня.

Вынуть сало из рассола, обсушить салфеткой, уложить в банки или завернуть в фольгу. Хранить лучше в морозильной камере или при температуре не выше +5 °С.

Сало в тузлуке

500–700 г сала, 200 г соли, 450 мл воды, 6 зубчиков чеснока, лавровый лист по вкусу

Сало нарезать небольшими кусками, уложить в банку,

перекладывая лавровыми листиками и пластинками очищенного чеснока. В воду добавить соль, перемешать, довести до кипения, проварить 10 мин, затем дать остыть до комнатной температуры.

Залить сало рассолом, прикрыть банку крышкой (негерметично) и поставить на 7 дней в темное прохладное место. Затем переставить банку в холодильник. Сало получается очень вкусным, долго не стареет и долго хранится.

Сало пряное

1 кг сала, 250 г соли, 2,5 л воды, шелуха 1 луковицы, 6 зубчиков чеснока, 1 ст. л. красного перца

Воду довести до кипения, всыпать соль и луковую шелуху, перемешать, проварить 10 мин. В кипящий рассол выложить сало: магазинное выдержать 20 мин, молодое свежее с рынка – 10 мин. Затем снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 24 часа.

Вынуть сало из рассола, обсушить, натереть красным перцем и пропущенным через пресс чесноком, уложить в банку или контейнер и поставить в холодильник или морозилку. Сало будет готово к употреблению через неделю. Хранить можно до 3 месяцев.

Сало в маринаде

1–1,5 кг сала, 500 г соли, 2,5 л воды

Воду довести до кипения, всыпать соль, проварить 7–10 мин. Сало нарезать небольшими кусками, обдать кипятком, уложить в чистую емкость, залить охлажденным рассолом. Через 3 дня сало вынуть, переложить в другую посуду, залить свежим рассолом, приготовленным по такому же рецепту, снова выдержать 3 дня. Эту процедуру повторить еще раз.

Через 9 дней полученный полуфабрикат засыпать крупной солью, уложить в банки и поставить на холод. Сало, приготовленное таким способом, может храниться до года, не теряя своих вкусовых качеств.

Смалец

2 кг сала, 4 ст. л. соли

Сало вымыть, нарезать кусками, выдержать 6 ч в холодной воде. Затем воду слить, сало снова залить водой и повторить

процедуру. После этого сало натереть солью, дать немного постоять. В широкую кастрюлю налить немного воды, чтобы она покрыла дно, выложить часть сала. Варить, перемешивая, чтобы жир постепенно вытапливался. По мере готовности добавлять новое сало. Когда весь жир вытопится, процедить его в сухую чистую емкость через марлю.

Стерилизовать банки вместе с крышками, обсушить. Через чистую марлю аккуратно слить смалец с осадка в банки. Герметично укупорить. Хранить в холодном помещении.

Смалец с яблоками

1 кг сала, 150 г яблок, 150–170 г лука, 3 бутона гвоздики, 1 ст. л. соли

Сало вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками. Яблоки и лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Сало, лук и яблоки уложить в глубокую сковороду, посыпать гвоздикой, солью и держать на слабом огне, периодически перемешивая.

Снимать вытопившийся жир ложкой и перекладывать в подготовленную банку. Когда банка наполнится, накрыть ее крышкой и поставить в холодное место. Можно также укупорить банку жестяной крышкой и стерилизовать.

Смалец с перцем

2 кг сала, 1 ст. л. черного перца, 2 ч. л. красного перца, 2 лавровых листа, 3 ст. л. соли

Сало нарезать небольшими кусками, пересыпать солью и специями, дать постоять сутки. Затем выложить на сковороду и нагревать на медленном огне. Вытопившийся жир собирать и сливать в стерильную банку. Наполнять банки так, чтобы до края оставалось около 3 см.

Банку укупорить, стерилизовать 40 мин, остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Шкварки в жире

2–2,5 кг сала с прорезью, 3 ст. л. соли

Сало вымыть, обсушить, нарезать кусочками шириной около 2 см, посолить. Выложить сало на сковороду с толстым дном и нагревать на слабом огне, чтобы вытапливался жир. Готовые

шкварки должны отдать почти весь жир и приобрести золотисто-коричневый цвет.

Горячие шкварки уложить в стерильные банки. Вытопившийся смалец процедить, нагреть до кипения и залить шкварки. Банки плотно закупорить и хранить в прохладном месте.

Паштет из говяжьей печени

2–2,5 кг печени, 100–120 г лука, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. смальца, 1/2 ч. л. черного перца, 1 молотый бутон гвоздики, щепотка душистого перца, щепотка мускатного ореха, щепотка корицы, соль

Печень нарезать кусками, удалить пленки и замочить в холодной воде на 2–3 ч. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в небольшом количестве сливочного масла до золотистого цвета. Печень обжарить в смальце без соли.

Лук и печень пропустить вместе через мясорубку или измельчить блендером. Добавить к фаршу соль и специи, еще раз пропустить через мясорубку, ввести мягкое сливочное масло, перемешать и пропустить через мясорубку в третий раз.

Уложить паштет в литровые стеклянные банки, уплотнить. До края должно оставаться не менее 3 см свободного места. Накрыть банки крышками, стерилизовать в кипящей воде 2 ч, закатать и поставить в прохладное место.

Печеночное масло

500 г печени, 500 г сливочного масла, перец, гвоздика, соль по вкусу

Печень нарезать кусками, удалить пленки и бланшировать в кипящей воде. Охладить печень и пропустить 2 раза через мясорубку. Смешать с мягким сливочным маслом, солью и специями.

Уложить паштет в стерильные банки, плотно закрыть и хранить в холодильнике.

Гусиные потрошки со специями

1 кг гусиных шей, 1 кг гусиных желудков, 1,5 кг гусиных сердечек, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, соль

Желудки очистить от пленки. У сердечек срезать сосуды и лишний жир. Уложить потроха в кастрюлю, залить водой и варить 1 ч. Затем посолить, добавить специи и готовить еще 1 час.

Горячие потрошки разложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, накрыть крышками. Стерилизовать стеклянные банки объемом 1 л в течение 1 ч 30 мин. Затем плотно закупорить, остудить и поставить на хранение в прохладное место.

Куриные сердечки

1 кг куриных сердечек, 1 ч. л. майорана, 4 бутона гвоздики, 6–7 горошин черного перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу

Сердечки вымыть, удалить сосуды и пленку, уложить в кастрюлю и залить водой. Добавить соль, специи, варить около 2 часов.

Выложить сердечки в стерильные банки, залить кипящим бульоном. Стерилизовать 1 ч 45 мин. Закупорить и охладить.

Индюшиные сердечки и желудки в пряном бульоне

1 кг индюшиных сердечек, 1 кг индюшиных желудков, 150 г лука, 1 небольшой стручок острого перца, 1/2 ст. л. карри, 3 бутона гвоздики, соль

Сердечки и желудки тщательно вымыть, удалить пленки, сосуды, хрящики. Уложить потроха в кастрюлю, залить водой, добавить специи, очищенный лук, острый перец и соль по вкусу. Варить 2,5 часа.

Разложить мясо в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения и залить потрошки. Накрыть крышками, стерилизовать 1 ч 45 мин, закатать и остудить.

Куриные желудки пикантные

2 кг куриных желудков, 300 г сладкого перца, 5 зубчиков чеснока, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль

Желудки очистить от пленок, вымыть, уложить в кастрюлю и залить водой. Всыпать соль, специи, варить 1 ч. Сладкий перец и чеснок очистить, нарезать кусочками и добавить в бульон. Варить

еще 1–1,5 часа.

Готовые горячие желудки разложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить желудки. Банки стерилизовать в течение 1 ч 45 мин, укупорить, охладить и поставить на хранение.

Потроха с перцем

Свиные легкие, сердце, печень, голень, 200 г сладкого красного перца, 200 г лука, 8–10 горошин черного перца, 5–7 горошин душистого перца, 1 стручок острого перца, соль

Потроха вымыть, нарезать кусками, уложить в холодную воду, чтобы стекла кровь. Сердце и голень выложить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить специи и варить 2,5 ч. Затем добавить легкие и печень, очищенный лук, крупно нарезанный сладкий перец и варить до готовности мяса.

Разложить потроха в стерильные банки, залить процеженным бульоном, накрыть крышками, стерилизовать 2 ч и закатать.

Закуска из говяжьего сердца

700–900 г говяжьего сердца, 100 г смальца, 150 г моркови, 200 г лука, 1 ч. л. черного перца, 6 горошин душистого перца, 1 ч. л. кориандра, 1–2 лавровых листа, соль

Сердце разрезать на 4 части, вымочить в холодной воде в течение 1 ч, нарезать брусочками. Морковь и лук очистить, нарезать кубиками. Смалец растопить в сковороде, выложить сердце, обжарить со всех сторон. Затем добавить овощи, соль, специи, перемешать, жарить 10 мин. Долить воды и тушить до готовности.

Разложить сердце с овощами в стерильные банки, залить образовавшимся соусом, стерилизовать в течение 2 ч и укупорить.

Почки в томатном соусе

1 кг свиных или говяжьих почек, 200 г смальца, 3 ст. л. томатной пасты, 3 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, 7 горошин черного перца, 2 ст. л. сахара, соль

Почки вымыть, разрезать на 2 части, положить в холодную воду и оставить на 8–10 ч. Затем обсушить и обжарить в

разогретом смальце со всех сторон. Долить воду, всыпать специи, сахар, соль, ввести томатную пасту, тщательно перемешать. Тушить почки в томатном соусе до готовности.

Разложить почки в банки, залить кипящим соусом и стерилизовать в течение 2 ч. Укупорить и остудить.

Зельц

4 кг отварного мяса со свиной головы, 2 кг свиных голеней, 500 мл крепкого бульона, 1 ч. л. молотого перца, 2 молотых бутона гвоздики, щепотка корицы, соль, свиной пузырь

Свиные головы отварить до готовности с солью и специями, снять мясо, нарезать небольшими кусками. Свиные голени посолить, отварить до готовности, удалить кости и пропустить мясо через мясорубку. Смешать мясо со свиных голов и полученный фарш, добавить бульон, наполнить смесью очищенный свиной пузырь. Завязать его с двух сторон нитками, опустить в большую кастрюлю с водой и варить на слабом огне 2,5–4 ч (в зависимости от размеров пузыря). Зельц готов, когда из места прокола вытекает прозрачный бульон.

После варки уложить зельц под пресс и оставить в холодном месте, чтобы он полностью застыл. Процесс займет около 10–12 ч. Готовый зельц должен быть плотным. Для длительного консервирования зельц нужно нарезать кружочками, уложить в стерильные банки, залить кипящим бульоном, в котором он готовился. Стерилизовать банки 2 ч, закатать. Поставить на хранение в прохладное место.

Свиная домашняя колбаса

2 кг жирной свинины, 500 г смальца, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца или смеси перцев, 2 ст. л. соли, очищенные кишки для оболочки

Мясо нарезать маленькими кусками по 10–20 г, добавить соль, очищенный и мелко нарезанный чеснок, перец. Полученный фарш уложить в подготовленную оболочку (лучше использовать очищенные толстые кишки). Завязать оболочку с двух сторон, проколоть в нескольких местах, чтобы не лопнула при варке. Положить колбасу в воду и варить на слабом огне до готовности, затем обжарить в смальце со всех сторон.

Готовую колбасу уложить в стерильные банки. Смалец

растопить на огне, залить кипящим жиром колбасу, накрыть банки крышками и стерилизовать 1 ч 30 минут.

Колбаса «Панская»

2 кг жирной свинины, 400 г смальца, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. пропущенного через пресс чеснока, 1 ч. л. сахара, соль, очищенные кишки для оболочки

Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, специи, тщательно перемешать. Оболочку аккуратно наполнить фаршем – не слишком плотно, чтобы при нагревании она не лопнула. Края оболочки завязать шпагатом. Уложить колбасу в смазанную смальцем форму и поставить в духовку на 30 мин. Затем перевернуть и готовить еще 30 мин.

Колбаски горячими разложить в стерильные банки. Смалец растопить, прогреть, залить колбасу. Накрыть банки крышками и стерилизовать 1 ч 30 мин. Затем закатать и остудить.

Смалец с тмином

1 кг сала, 1 ст. л. тмина, 1/2 ч. л. черного перца, 2 лавровых листа, соль

Выложить на сковороду нарезанное кусочками сало и обжаривать, пока из шкварок не вытопится весь жир. Шкварки вынуть, в смалец добавить специи и соль, перемешать и прогреть еще 10–15 минут.

Смалец процедить, перелить в стерильные банки, накрыть крышками. Стерилизовать 1 ч, плотно закупорить и поставить на хранение в прохладное место.

Отварное сало

1 кг сала, 100 г лука, 4 зубчика чеснока, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 6 ст. л. соли

Сало натереть солью, оставить на 3 недели. Затем отряхнуть лишнюю соль, положить сало в кипящую воду. Добавить очищенную и разрезанную на 4 части луковицу, чеснок и другие специи, варить 1 час.

Вынуть сало из воды, охладить, разложить в стерильные банки, плотно закрыть. Хранить в холодильнике не более 14 дней. Для более длительного хранения банки стерилизовать 1 ч 45 мин,

остудить и закупорить стерильными жестяными крышками.

Фарш консервированный

3 кг мясных обрезков, кожи, желудков, сердец, 400 г смальца, 1 ч. л. майорана, 1/2 ч. л. тимьяна, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль

Мясо вымыть, обсушить, два раза пропустить через мясорубку. В сковороде разогреть смалец, выложить фарш, посолить, добавить специи, перемешать и обжаривать в течение 30 мин. Затем долить воды, перемешать и тушить еще 15 минут.

Горячий фарш разложить в стерильные банки, накрыть крышками, стерилизовать 2 ч. Закатать и поставить на хранение в прохладное место.

Печеночный паштет из свинины

1,5 кг жирной свинины, 1 кг свиной печени, 300 г лука, 6 ст. л. смальца, 1 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. черного перца, 1 ч. л. кориандра, 1/2 ч. л. сушеного базилика, соль

Печень нарезать кусками, удалить пленки, обжарить в половине смальца со всех сторон. Свинину отварить до готовности в подсоленной воде. Лук нарезать кубиками, обжарить в оставшемся смальце. Мясо, печень и лук пропустить через мясорубку, добавить соль, специи, еще раз пропустить через мясорубку. Затем добавить немного бульона, в котором варилась свинина, чтобы масса получилась густая и эластичная.

Разложить паштет в стерильные банки, оставляя до края 3 см, закатать, стерилизовать 2 часа.

Свиные почки с перцем

1,5 кг свиных почек, 200 г лука, 2 стручка острого перца, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, соль

Почки вымыть, замочить на 6–8 ч в холодной воде. Выложить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить очищенный лук, острый перец, специи и варить почти до готовности.

Почки разрезать на части, уложить в стерильные банки. Бульон процедить, довести до кипения, залить почки. Банки укупорить, стерилизовать в кипящей воде 90 мин, остудить. Процедуру стерилизации повторить еще дважды с интервалом в

сутки.

Консервирование в автоклаве

Автоклавы широко применяются в промышленном производстве консервов, однако существуют и небольшие по объему устройства для домашнего использования. Это очень удобный и практичный способ домашнего производства заготовок. Он не требует больших физических усилий, что очень порадует тех, кто заготавливает продукты на большую семью.

Процесс обработки консервов прост. Нужно приготовить блюдо по рецепту, выложить его в тщательно стерилизованные банки и герметично закупорить стерильными крышками. На дно автоклава положить толстое полотенце или деревянную решетку, на нее установить банки, залить воду, чтобы она покрывала банки с крышками более чем на 2 см. Далее с помощью насоса необходимо откачать воздух и проверить герметичность контейнера. Если все в порядке, можно начинать процесс консервирования. Нагрев идет до 110 ˚С, затем в течение 50 мин – 1 ч 10 мин нужно удерживать температуру в пределах 110–120 ˚С. При таком режиме продукты в банках не теряют своих свойств и вкуса, а патогенные организмы гибнут. По завершении процесса огонь выключают, а автоклав оставляют остывать в закрытом состоянии.

Длительность термообработки в автоклаве зависит от вида консервов. Процесс стерилизации начинается по достижении температуры 112–116 ˚С и длится определенное время для каждого вида мяса. Например, для стерилизации банок объемом 0,5 л с курицей понадобится 30 мин, банок с мясом гуся и утки – 45 мин; для термообработки баранины, говядины и свинины потребуется 1 час.

Предлагаем вам несколько простых рецептов для приготовления мясных консервов в автоклаве.

Тушеная говядина (телятина)

3 кг мякоти говядины без костей, 500 г смальца или растительного масла, 150 г лука, 10 горошин черного перца, 4–6 лавровых листов, 2–2,5 ст. л. соли

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусками. Лук очистить, нарезать полукольцами. На дно каждой банки уложить лавровый лист и несколько горошин перца. Мясо посыпать солью, добавить лук, растопленный жир, перемешать и уложить в банки, чтобы до края оставалось около 3 см.

Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию.

Тушеная баранина

3–3,5 кг мякоти баранины, 550–600 г смальца, 300 г моркови, 150–300 г лука, 6 горошин черного перца, 3 бутона гвоздики, соль

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать небольшими брусочками. На дно каждой банки уложить лавровый лист и несколько горошин перца. Мясо посыпать солью, добавить лук, морковь, перемешать и уложить в банки.

Аккуратно залить мясо растопленным жиром, чтобы до края оставалось около 3 см. Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию.

Тушеная свинина

3 кг мякоти свинины без костей с прослойками жира, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 6 лавровых листов, 3–4 горошины черного перца, 3–4 бутона гвоздики, соль

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Морковь нарезать брусочками.

На дно каждой банки уложить лавровый лист, бутон гвоздики и перец горошком. Мясо посыпать солью, добавить лук, морковь, перемешать и уложить в банки. До края должно остаться около 3 см. Банки герметично укупорить и поставить на стерилизацию.

Свинина с кореньями

3 кг жирной свинины, 200 г моркови, 150 г корня петрушки, 6 горошин черного перца, 3–4 бутона гвоздики, 3 лавровых листа, соль

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить и нарезать небольшими брусочками.

На дно каждой банки уложить лавровый лист, гвоздику и несколько горошин перца. Мясо посыпать солью, добавить петрушку, морковь, перемешать и уложить в банки. До края банки должно остаться около 3 см. Банки герметично закрыть и

стерилизовать.

Печень в томате

1,5 кг печени, 100 г смальца, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. красного перца, 2 лавровых листа, 1/2 ст. муки, крепкий бульон, соль и сахар по вкусу

Муку обжарить на сухой сковороде до кремового цвета, развести крепким бульоном и перемешать, чтобы получилась достаточно жидкая масса без комков. Ввести томатную пасту, перемешать еще раз. Добавить в соус специи, варить еще 2–4 мин, перемешать и снять с огня.

Печень очистить от пленок, вымочить в холодной воде и нарезать кусками по 40–60 г. Запанировать в муке, обжарить со всех сторон в растопленном жире в течение 5 мин. Горячую печень уложить в стерильные банки, залить кипящим соусом, чтобы до края осталось 2–3 см. Банки закупорить, поставить на стерилизацию.

Телятина в томатном соусе

3 кг телятины без костей, 150 г смальца, 150 г лука, 100–120 г томатной пасты, 6 лавровых листов, 6 горошин душистого перца, 1,5 ст. л. сахара, 1,5–2 ст. л. соли

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками по 50–60 г. Лук очистить и нарезать полукольцами, обжарить до прозрачности в смальце. Добавить к мясу обжаренный лук, томатную пасту, соль, сахар, остальные специи.

Уложить мясо вместе с соусом в банки, чтобы до края оставалось 3 см. Герметично укупорить и поставить банки на стерилизацию.

Отварная говядина в собственном соку

3 кг мяса без костей, 2 ч. л. сушеного базилика, 4 горошины душистого перца, 4 горошины белого перца, 6 лавровых листов, соль

Мясо нарезать кусками по 60–80 г, посолить, выложить в кипящую воду и варить около 20 минут.

На дно каждой банки уложить немного специй, сверху выложить мясо и залить кипящим процеженным бульоном. Бульон должен покрыть мясо полностью, до края банки должно оставаться 2–3 см. Банки укупорить и стерилизовать.

Мясная солянка

1,2 кг свинины, 300 г лука, 100 г смальца, 1,5 кг капусты, 100 г томатной пасты, 180–200 г моркови, 1/2 ст. муки, 5 лавровых листов, 2 ст. л. сахара, 6 горошин душистого перца, соль

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать кубиками, обжарить в смальце. Морковь нарезать тонкими полукружиями, капусту нашинковать. На сухой сковороде обжарить муку до кремового цвета.

Смешать мясо с мукой, томатной пастой, поджаренным луком, морковью, капустой, сахаром, перцем и солью. Смесь уложить плотно в банки. До края должно оставаться около 3 см. Банки закатать, проверить на герметичность и поставить на стерилизацию.

Паштет из телятины

1,3 кг мякоти без костей, 150 г смальца, 350–400 мл бульона, 80 г лука, черный и душистый перец по вкусу, соль

Мясо нарезать крупными кусками по 400–500 г, положить в кипящую подсоленную воду и варить 50–60 мин. Лук очистить, нарезать кубиками, обжарить в смальце до золотистого цвета. Мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить специи, досолить, влить бульон и тщательно перемешать, чтобы масса стала однородной.

Паштет уложить в банки, уплотнить. До края должно оставаться около 3 см. Банки укупорить, поставить на стерилизацию.

Паштет из гуся

1,5 кг гусиного мяса без костей, но с кожей, 200 г смальца, 100 г моркови, 100 г лука, 300 мл мясного бульона, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. мускатного ореха, соль

Гусиное мясо вымыть, обсушить, нарезать. Растопить в сковороде жир и обжарить мясо со всех сторон. Пропустить мясо через мясорубку. В том же жире обжарить до готовности нарезанные кубиками морковь и лук. Пропустить овощи через мясорубку и смешать с фаршем. Получившуюся смесь посолить, добавить специи, тщательно перемешать, обжарить еще раз, перемешивая. В процессе жарки долить бульон.

Горячий паштет разложить по банкам, оставляя до края около 2 см. Банки герметично закатать и стерилизовать.

Паштет из птицы

1 кг филе индейки, 2 кг куриного мяса без костей, 100 г куриного жира, 6 зубчиков чеснока, 100 г лука, 1 ч. л. молотого черного перца, 5 горошин душистого перца, 200 мл бульона, соль

Филе индейки и куриное мясо отварить до готовности. Куриный жир обжарить на сковороде вместе с мелко нарезанным луком и зубчиками чеснока. Мясо, лук, чеснок и остатки жира пропустить через мясорубку, посолить, добавить специи, влить бульон.

Массу перемешать до однородности, разложить в стерильные банки, герметично закрыть и стерилизовать.

Рагу из кролика

1,5 кг мякоти кролика, 100 г моркови, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. пшеничной муки, 3–4 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. черного перца, 1 ч. л. паприки, мясной бульон, соль и сахар по вкусу

Мясо нарезать кусками по 50–70 г, отварить до готовности в подсоленной воде вместе с очищенной и нарезанной морковью. Разложить мясо в стерильные банки вместе с морковью.

Бульон процедить, отлить 600 мл. Муку обжарить на сковороде до кремового цвета, добавить томатную пасту, специи, сахар, соль, очищенный чеснок и влить 600 мл бульона. Варить, перемешивая, до закипания. Кипящим соусом залить мясо, оставив до края 2–3 см. Закатать банки и стерилизовать.

Утка отварная в масле

2 кг утки, 300 г утиного жира, черный перец

горошком, лавровый лист, кардамон, соль по вкусу

Утку отварить в подсоленной воде почти до готовности, удалить кости. Мясо нарезать кусками и обжарить в жире.

В стерильные банки разложить специи, сверху – обжаренную утку, долить жира. Банки укупорить и стерилизовать.

Курица в собственном соку

2 кг куриного мяса без костей, 100 г куриного жира, 100 г моркови, 5 бутонов гвоздики, 3–4 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, соль

Куриное мясо нарезать небольшими кусками. Морковь очистить и нарезать полукружиями. Смешать мясо и морковь, аккуратно выложить в разогретый жир, посолить, всыпать кориандр и немного обжарить.

В каждую стерильную банку положить бутоны гвоздики и лавровый лист, сверху уложить мясо. До края банки должно оставаться 2–3 см свободного пространства. Банки герметично закупорить и поставить на стерилизацию.

Курица с рисом

1,3 кг куриного мяса без костей, 120 г смальца, 200 г риса, 150 г моркови, 80 г лука, черный перец горошком, соль

Мясо нарезать кусками по 30–50 г, обжарить в половине смальца вместе с нарезанным кубиками луком. Рис промыть 3 раза, залить водой и варить 8–10 мин. Воду слить, рис смешать с оставшимся смальцем. Соединить мясо, мелко нарезанную морковь, лук и рис, посолить.

В стерильные банки положить по несколько горошин перца, сверху – рис с мясом. До края следует оставить 2–3 см. Банки герметично закупорить и стерилизовать.

Курица в белом соусе

1,5 кг куриного мяса без костей, 80 г смальца, 2–3 ст. л. пшеничной муки, 5 горошин душистого перца, соль и сахар по вкусу

Куриное мясо нарезать небольшими кусками и отварить.

Муку обжарить на сухой сковороде до кремового цвета, добавить 500 мл куриного бульона, соль, специи и варить, перемешивая, до загустения.

Мясо разложить в стерильные банки, залить горячим соусом, герметично закупорить и стерилизовать.

Курица в желе

1 кг куриного мяса, 1 ст. л. желатина, щепотка розмарина, лавровый лист, душистый и черный перец горошком, соль по вкусу

Курицу нарезать небольшими кусками и отварить до готовности в подсоленной воде со специями. Мясо уложить в подготовленные стерильные банки. В 500 мл бульона добавить разбухший желатин, прогреть.

Залить мясо бульоном, полностью его покрыв. До края банки должно остаться не менее 2 см. Банки закатать и стерилизовать.

Курица с ягодами

1,5 кг куриного мяса, 200 г куриного жира, 400 г красной смородины, 3–4 веточки розмарина, 5–6 бутонов гвоздики, соль

Курицу нарезать кусками, посолить, обжарить в растопленном жире со всех сторон, добавить ягоды красной смородины, перемешать.

В стерильные банки положить веточки розмарина и гвоздику, сверху выложить горячее мясо с ягодами. Банки наполнять не до края, оставить 3 см свободными. Герметично закупорить крышки и стерилизовать.

Утка с травами

2 кг мяса утки без костей, 4 веточки тимьяна, 3 веточки розмарина, 5 веточек сельдерея, лавровый лист, соль

Мясо утки залить водой, посолить, добавить травы, варить до готовности.

В стерильные банки уложить лавровый лист, горячее мясо. Бульон процедить и залить мясо, полностью его покрыв. Банки закатать и поставить на стерилизацию.

Гусь с гречневой кашей

2 кг гусиного мяса без костей, 300 г гусиного жира, 150 г гречки, 150 г лука, 600–700 мл бульона, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. кориандра, 1 ч. л. паприки, 1 веточка тимьяна, соль по вкусу

Мясо нарезать кусочками, посолить, вместе с измельченным луком обжарить в половине смальца. Гречку отварить в подсоленной воде почти до полной готовности, смешать с оставшимся смальцем. Мясо и кашу слоями уложить в стерильные банки.

Томатную пасту развести бульоном, добавить сахар, соль и специи, довести до кипения и залить банки. До края оставить 2 см. Банки закатать и стерилизовать.

Консервирование рыбы

Консервирование рыбы в масле

Сардины в масле

3 кг сардин, растительное масло, черный перец горошком, лавровый лист, кориандр, щепотка имбиря, соль

Сардины тщательно вымыть, удалить внутренности, отрезать хвост, голову и плавники. Рыбу нарезать кусками, посолить, посыпать специями, перемешать и оставить при комнатной температуре на 40–60 мин.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 мин, в зависимости от размера кусков.

Положить на дно подготовленных стеклянных банок лавровый лист, горошины черного перца. Выложить немного остывшую рыбу, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Прикрыть банки крышками и стерилизовать в воде около 1 ч. Горячие банки закатать и стерилизовать еще 1 ч 30 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Щука в масле

3–3,5 кг щуки, 100 г моркови, 100 г корня сельдерея, 10 веточек укропа, растительное масло, черный перец горошком, лавровый лист, кориандр, соль

Щуку очистить от чешуи, вымыть, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Морковь и сельдерей очистить, нарезать кубиками. Нарезать щуку кусками, посолить, посыпать специями, перемешать с кореньями и веточками зелени (укроп резать не нужно) и оставить при комнатной температуре на 40–60 мин.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Вынуть из емкости веточки укропа, а рыбу с морковью и сельдереем переложить в дуршлаг и опустить в кипящее подсолнечное масло. Держать 2–4 мин, в зависимости от размера кусков.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно

лавровый лист, горошины черного перца, зернышки кориандра. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в воде около 70 мин. Затем закатать и стерилизовать еще 1 ч 30 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Нототения в масле

2,5–3 кг нототении, 300 г моркови, растительное масло, черный перец горошком, мускатный орех, паприка, сушеный базилик, соль

Нототению окунуть в горячую воду, чтобы лучше очистилась чешуя, выпотрошить, обрезать головы, хвосты и плавники, тщательно вымыть в холодной воде. Небольшую рыбу можно оставить целой, крупную нарезать на куски. Морковь очистить и нарезать небольшими брусочками. Рыбу выложить в миску, посолить, посыпать специями по вкусу, всыпать морковь, перемешать и оставить при комнатной температуре на 40–50 минут.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу с морковью в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 мин, в зависимости от размера рыбы или кусков.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца, сушеный базилик. Немного остывшую нототению разложить по банкам, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в воде около 1 ч 30 мин. Затем закатать и стерилизовать еще 80 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Треска в масле

3 кг трески, 200 г моркови, растительное масло, черный и душистый перец горошком, лавровый лист, несколько бутонов гвоздики, соль

Треску вымыть, если нужно – удалить внутренности (если рыба замороженная, разморозить при комнатной температуре), отрезать хвост, плавники. Морковь очистить, нарезать полукружиями. Треску нарезать кусками, посолить, сдобрить

специями по вкусу, всыпать морковь, перемешать и оставить при комнатной температуре на 40–60 минут.

В кастрюле разогреть растительное масло (минимум половину емкости). Переложить рыбу с морковью в дуршлаг, опустить в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 минуты.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца, бутон гвоздики. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она варилась. Прикрыть банки крышками и стерилизовать в воде около 1 ч 30 мин. Затем горячие банки закатать и стерилизовать еще 60 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Мойва в масле

3 кг мойвы (можно использовать копченую рыбу), растительное масло, черный и душистый перец горошком, лавровый лист, соль

Свежую мойву вымыть и выпотрошить, удалить внутренности, отрезать хвост, голову и плавники. Копченую мойву очистить от голов и плавников, убедиться, что на ней нет пепла и копоти. При необходимости ополоснуть и обсушить. Свежую рыбу посолить, оставить на 20 мин при комнатной температуре. Копченая рыба не требует дополнительной обработки.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 минуты.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в воде около 1,5 ч, закатать. Укупоренные банки стерилизовать 1 ч 10 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Сельдь в масле

3 кг сельди, 300 г лука, растительное масло, черный перец горошком, лавровый лист, бутоны гвоздики, соль

Сельдь вымыть, выпотрошить, отрезать хвост, голову и

плавники. Лук очистить, нарезать полукольцами. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, посыпать специями, всыпать лук, перемешать и оставить мариноваться при комнатной температуре на 40–50 минут.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу с луком в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–3 мин, в зависимости от размера кусков.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца, гвоздику. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в воде около 40 мин. Затем закатать и стерилизовать еще 1 ч 30 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Камбала в масле

3 кг камбалы, 200 г корня сельдерея, растительное масло, черный перец горошком, лавровый лист, соль

Камбалу тщательно вымыть, удалить с кожи костяную чешую и выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Рыбу нарезать кусками, посолить, сдобрить специями, перемешать и оставить при комнатной температуре на 40–50 минут.

Корень сельдерея вымыть, нарезать брусочками. В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 мин, в зависимости от размера кусков.

В подготовленные стеклянные банки на дно положить лавровый лист, горошины черного перца, кусочки сельдерея. Немного остывшую камбалу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в воде около 1 ч. Затем закатать и стерилизовать еще 80 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Телапия с кореньями в масле

500 г телапии, 200 г корня сельдерея, 200 г корня петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. кориандра, лавровый лист, 2 ч. л. соли, растительное (лучше оливковое) масло

Рыбу очистить, нарезать кусками, вымыть. Уложить в воду на 10 мин, обсушить. Коренья вымыть, нарезать кубиками.

На дно подготовленных стерилизованных банок положить специи и чеснок. Овощи и рыбу выложить в дуршлаг. В кастрюле довести до кипения масло. Дуршлаг с рыбой и кореньями опустить в кипящее масло, держать 2–4 минуты.

Рыбу вынуть и горячей разложить по банкам. Залить телапию горячим маслом, чтобы оно полностью покрыло содержимое банок, оставив при этом 2 см до края. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию повторить еще 2 раза с интервалом в сутки.

Кефаль в масле

2–2,5 кг кефали, растительное масло, молотый черный перец, лавровый лист, соль

Приготовить рассол – на 1 л воды 250 г соли. Рыбу очистить, выпотрошить, удалить головы и плавники, положить в холодную воду на 20–30 мин. Затем выдержать рыбу в рассоле 30 мин, обмыть под проточной водой.

На сковороде разогреть растительное масло и обжарить кусочки рыбы со всех сторон до образования золотистой корочки. Обжаренную рыбу уложить в стерильные стеклянные банки, добавить лавровый лист, перец, при желании – другие специи. Залить растительным маслом, в котором жарилась рыба. Оно должно быть на 2 см выше уровня рыбы в банке. При необходимости масло подогреть отдельно и долить в банки.

Поставить на стерилизацию на 1 ч, герметично укупорить, укутать и медленно охладить. Через 2 дня провести повторную стерилизацию.

Сайра в масляной подливе

3 кг сайры, 300 г лука, растительное масло, 1 ст. л. кориандра, щепотка имбиря, черный перец горошком, лавровый лист, соль

Сайру вымыть, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Лук очистить, нарезать кубиками. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, при желании сдобрить специями, всыпать половину лука, перемешать и оставить при комнатной температуре на 30 минут.

Куски рыбы вынуть из маринада и уложить в разогретое

растительное масло. Обжарить с двух сторон, добавить лук, жарить еще 5–8 мин. В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца. Немного остывшую рыбу с луком выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Если его недостаточно – долить кипящего подогретого масла.

Банки накрыть крышками и стерилизовать около 40 мин. Закатать и стерилизовать еще 70 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Морское ассорти

1 кг хека, 1 кг минтая, 1,5 кг крупной нототении, 500 мл оливкового масла, 5 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 3–4 ст. л. соли

Рыбу очистить, обрезать головы, хвосты, плавники, тщательно вымыть. Нарезать тушки кусками одного размера, пересыпать солью, перемешать и оставить на 40 минут.

В кастрюле довести до кипения масло, ввести в него специи, проварить 3–5 мин. Уложить в подготовленные банки рыбу слоями, залить в каждую банку 50 мл горячей воды, а затем масло – так, чтобы оно покрыло рыбу. До края банки должно оставаться 2 см.

Накрыть банки крышками, стерилизовать 3–4 ч. Затем укупорить, укутать и медленно остудить. Хранить лучше всего в холодильнике.

Телапия в масле

2,5 кг телапии, 200 г лука, растительное масло, черный перец горошком, мускатный орех, 1 ч. л. кориандра, лавровый лист, соль

У телапии обрезать головы, хвосты и плавники, тщательно вымыть в холодной воде. Разрезать рыбу на 2–3 части. Лук очистить и нарезать полукольцами. Выложить рыбу в миску, посолить, сдобрить специями, перемешать и оставить при комнатной температуре на 40–50 минут.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 мин, в зависимости от размера рыбы.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно

лавровый лист, горошины черного перца. Немного остывшую телапию разложить по банкам, слои рыбы перемежать слоями лука. Залить рыбу горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки прикрыть крышками и стерилизовать в воде около 1 ч. Затем закатать и стерилизовать еще 1 ч. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Горбуша с луком

2 кг горбуши, 400 г лука, 200–250 мл растительного масла, молотый черный перец, кориандр, лавровый лист, сахар, соль

Рыбу выпотрошить, удалить плавники и голову, нарезать порционными кусками. Натереть горбушу солью, сахаром и специями, оставить на 30–40 минут.

Разогреть в сковороде половину масла, обжарить рыбу с двух сторон до золотистой корочки. Лук нарезать полукольцами и обжарить отдельно в оставшемся масле.

В стерильные банки слоями выложить рыбу и лук, добавить лавровый лист, залить горячим маслом, в котором жарились рыба и лук. Масло должно покрывать рыбу полностью, до края банки должно остаться около 2 см. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию повторить еще 2 раза с интервалом в сутки.

Судак с овощами

3,5–4 кг судака, 200 г моркови, 200 г сладкого перца, растительное масло, 4–5 зубчиков чеснока, черный перец горошком, лавровый лист, соль

Судака вымыть, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Морковь очистить, нарезать полукружиями. У перца удалить семена и плодоножку, нарезать квадратиками. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, при желании сдобрить специями, оставить при комнатной температуре на 25–35 минут.

В разогретое растительное масло выложить куски рыбы, обжарить с двух сторон, добавить морковь, перец, очищенные зубчики чеснока. Жарить еще 3–4 мин. На дно подготовленных стеклянных банок положить лавровый лист, горошины черного перца. Немного остывшую рыбу с овощами выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. При необходимости долить еще кипящего растительного масла.

Банки накрыть крышками и стерилизовать около 40 мин. Затем закатать, стерилизовать еще 80 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Хек с овощами в масле

2 кг хека, 200 г лука, 200 г сладкого перца, 100 г моркови, 200 мл растительного масла, 3–4 лавровых листа, кориандр, молотый черный перец, соль

Рыбу вымыть, удалить плавники и голову, нарезать порционными кусками. Натереть солью, специями, оставить на 30 минут.

Разогреть в сковороде половину масла, обжарить рыбу с двух сторон до золотистой корочки. Лук нарезать полукольцами. Морковь нарезать небольшими кубиками. Перец очистить от семян и нарезать полукольцами. Овощи обжарить отдельно в оставшемся масле.

В стерильные банки слоями выложить рыбу и овощи, добавить лавровый лист, залить горячим маслом, в котором жарились рыба и овощи. Масло должно покрывать содержимое банки полностью, до края должно остаться около 2 см. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию повторить еще 2 раза с интервалом в сутки.

Мойва копченая в масле

3 кг мойвы горячего копчения, 300 г лука, 100 г корня сельдерея, растительное масло, щепотка тмина, черный и душистый перец горошком, сушеный базилик, соль

Мойву выпотрошить, отрезать хвост и плавники. Лук очистить, нарезать полукольцами. Очищенный сельдерей натереть на крупной терке. Рыбу посолить по вкусу, при желании сдобрить специями, добавить лук и сельдерей, перемешать и оставить при комнатной температуре на 25–30 минут.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее масло, держать 2–3 мин. В подготовленные стеклянные банки положить на дно горошины перца, немного тмина и базилика. Выложить рыбу в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась.

Накрыть банки крышками и стерилизовать 40 мин. Затем

банки закатать, стерилизовать еще 1 ч. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Карп в масле

3 кг карпа, 200–250 г лука, растительное масло, черный перец горошком, душистый перец, мускатный орех, соль

Карпа вымыть, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Лук очистить, нарезать полукольцами. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, оставить при комнатной температуре на 30–40 минут.

Выложить рыбу на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить до золотистой корочки, добавить лук и жарить еще 3–4 мин. В подготовленные стеклянные банки положить на дно горошины черного и душистого перца, всыпать щепотку мускатного ореха и выложить плотно рыбу с луком. Банка при этом должна быть не переполнена. Рыбу залить маслом, в котором жарилась, полностью ее покрыв. Если масла недостаточно, подогреть еще и добавить в банки.

Накрыть банки крышками и стерилизовать около 40 мин. Закатать и стерилизовать еще 1 ч 10 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Судак в масле

3 кг судака, растительное масло, 1 ст. л. зерен кориандра, 2 ч. л. зерен горчицы, черный и душистый перец горошком, соль

У судака удалить внутренности, отрезать голову, плавники и хвост. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, при желании сдобрить специями и оставить при комнатной температуре на 20–30 минут.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее масло, держать 2–3 мин, в зависимости от размера кусков.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно горошины черного и душистого перца, зерна горчицы и кориандра. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки накрыть крышками и стерилизовать 40 мин. Закатать и

стерилизовать еще 1 ч 10 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Горбуша в масле

4 кг горбуши, 300 г моркови, растительное масло, 3–4 веточки розмарина, черный перец горошком, лавровый лист, соль

Горбушу вымыть, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Морковь очистить, нарезать полукружиями. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, при желании сдобрить специями, перемешать и оставить на 30–40 минут.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 3–5 мин, в зависимости от размера кусков.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца и веточки розмарина, а также кусочки моркови. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки накрыть крышками и стерилизовать около 40 мин. Затем закатать и стерилизовать еще 1 ч 30 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Скумбрия пряная в масле

3 кг скумбрии, 300 г сладкого перца, 1 стручок острого перца, растительное масло, 6 зубчиков чеснока, черный перец горошком, лавровый лист, соль

У скумбрии отрезать голову, хвост и плавники, выпотрошить и тщательно вымыть. Перец очистить, нарезать полукольцами. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу и оставить при комнатной температуре на 30–40 минут.

В сковороде разогреть растительное масло, обжарить рыбу до золотистого цвета, добавить перец, перемешать, жарить еще 2–3 мин. В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца, зубчики чеснока. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась.

Накрыть банки крышками и стерилизовать 40 мин. Закатать и стерилизовать еще 1 ч. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Скумбрия с оливками и чесноком

2,5–3 кг скумбрии, 300 г лука, оливковое масло, черный перец горошком, лавровый лист, бутоны гвоздики, соль

Скумбрию выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Лук очистить, нарезать полукольцами. Рыбу нарезать кусками, посолить по вкусу, при желании сдобрить специями, оставить при комнатной температуре на 30–45 минут.

В кастрюле разогреть оливковое масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу с луком в дуршлаг и, окунув в кипящее масло, держать 2–3 минуты.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим маслом, в котором она готовилась. Банки накрыть крышками и стерилизовать 40 мин. Закатать и стерилизовать еще 1 ч 20 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Пряная камбала в масле

2,5–3 кг камбалы, 200 г лука, 4–6 зубчиков чеснока, растительное масло, черный перец горошком, лавровый лист, кориандр, соль

Камбалу вымыть, очистить, выпотрошить, отрезать хвост, голову и плавники. Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами. Рыбу нарезать кусками, посолить, сдобрить специями, добавить лук, перемешать и оставить при комнатной температуре на 40–50 минут.

В кастрюле разогреть растительное масло (масла брать столько, чтобы оно наполняло емкость минимум наполовину). Переложить рыбу с луком в дуршлаг и, окунув в кипящее подсолнечное масло, держать 2–4 минуты.

В подготовленные стеклянные банки положить на дно лавровый лист, горошины черного перца, очищенные зубчики чеснока. Немного остывшую рыбу выложить в банки, залить горячим растительным маслом, в котором она готовилась. Банки накрыть крышками и стерилизовать 40 мин. Закатать и стерилизовать еще 1 ч 30 мин. Процесс стерилизации повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Консервирование рыбы в томате

Консервы из кильки в мультиварке

1,5 кг кильки, 200 г лука, 50 мл растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ч. л. сахара, кориандр, гвоздика, перец черный и душистый горошком, соль

Рыбу выпотрошить, отрезать голову и плавники, тщательно вымыть. Лук очистить и нарезать небольшими кубиками. В большую емкость выложить рыбу и овощи, добавить соль, масло, специи, томатную пасту и сахар, перемешать. В подготовленные стерильные банки разложить кильку с овощами так, чтобы до края оставалось 2–3 см.

Накрыть банки крышками. На дно мультиварки положить чистую ткань, поставить банки, налить воду, чтобы она была на одном уровне с рыбой в банках, и включить режим «Тушение». Оставить на 2 ч. Через час проверить уровень воды, долить до первоначального уровня. Чтобы банки не треснули, доливать следует горячую воду.

После окончания стерилизации банки герметично укупорить и оставить остывать в воде в мультиварке. После полного охлаждения поставить на хранение.

Бычки в томате

3 кг бычков, 3 кг помидоров, 300 мл растительного масла, лавровый лист, 3 ст. л. соли, мука для панировки

У бычков удалить хвосты и плавники, выпотрошить, тщательно вымыть. Засыпать рыбу солью и оставить на 30 мин. Затем отряхнуть соль, запанировать бычков в муке и обжарить с двух сторон в разогретом масле.

Уложить рыбу в стерильные банки. Помидоры вымыть, обдать кипятком и снять кожицу. Измельчить томаты блендером в пюре, добавить соль, специи, довести до кипения и кипятить 5–7 мин. Кипящим соусом залить рыбу, чтобы соус покрыл ее на 2 см. До края банки должно остаться 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 2 раза с интервалом в сутки.

Горбуша под маринадом

2 кг горбуши, 2 кг помидоров, 500 г моркови, 400 г лука, 150 г сахара, 4–5 ст. л. уксуса, 300 мл растительного масла, лавровый лист, душистый перец, соль

Помидоры пропустить через мясорубку и тушить 20 мин. Лук нарезать кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Морковь натереть на крупной терке, обжарить в масле отдельно.

Рыбу выпотрошить, отрезать голову, плавники и хвост. В большую емкость выложить рыбу, добавить лук и морковь с маслом, томатный соус, посолить, всыпать специи и тушить все вместе, перемешивая, 1 ч – 1 ч 20 мин. За 5–7 мин до окончания процесса влить уксус.

Горячую рыбу с овощами разложить в стерильные банки, сразу закатать, тепло укутать и дождаться полного остывания.

Судак в томатном соусе

3 кг судака, 300 мл растительного масла, 3 ст. л. соли, мука для панировки

Для соуса: *2 кг помидоров, 300 г лука, 4 бутона гвоздики, 4 лавровых листа, 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. уксуса, 1–2 ст. л. соли*

У судака удалить хвост и плавники, выпотрошить, тщательно вымыть, отрезать голову и нарезать порционными кусками. Засыпать рыбу солью и оставить на 30 мин. Затем отряхнуть соль, запанировать куски рыбы в муке и обжарить с двух сторон в разогретом масле. Рыбу уложить в стерильные банки.

Приготовить соус. Помидоры вымыть и пропустить через мясорубку. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Смешать томат, лук, соль, сахар и специи, довести до кипения и кипятить 10 мин, в конце варки добавить уксус.

Кипящим соусом залить рыбу, чтобы соус покрыл ее на 2 см. До края банки должно остаться 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Сазан в томатном соусе

2,5–3 кг сазана, 3 ст. л. соли, 300 мл растительного масла, мука для панировки

Для соуса: *2 кг помидоров, 200 г лука, 5 ст. л. уксуса, 3 ст. л. сахара, 5 горошин душистого перца, 4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 1 ст. л. соли*

У сазана удалить хвост и плавники, выпотрошить, тщательно вымыть, отрезать голову и нарезать порционными кусками. Засыпать рыбу солью и оставить на 20–30 мин при комнатной температуре. После этого лишнюю соль смыть, рыбу обтереть салфеткой, обвалять со всех сторон в пшеничной муке и обжарить с двух сторон в разогретом масле до золотистой корочки.

Рыбу уложить в стерильные банки. Приготовить соус. Помидоры вымыть и пропустить через мясорубку или измельчить блендером. При желании с томатов можно предварительно снять кожицу. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Смешать томат, лук, соль, сахар и специи, довести до кипения и кипятить 10 мин, в конце варки добавить уксус.

Кипящим соусом залить рыбу, чтобы соус покрыл ее на 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Кефаль с помидорами

600 г кефали, 400 г помидоров, 200 г лука, 2 лавровых листа, 1–2 зубчика чеснока, 80–100 мл растительного масла, соль

Кефаль очистить, удалить внутренности, отрезать головы. Рыбу посолить, дать постоять 10–15 мин, а затем обжарить в растительном масле. Лук нарезать небольшими кубиками, отдельно обжарить до золотистого цвета, добавить к луку помидоры, нарезанные дольками, нарезанный пластинками чеснок, перемешать. Выложить к рыбе овощи вместе с выделившейся при тушении жидкостью, тушить все вместе на слабом огне около 4 ч.

Горячую рыбу с соусом разложить по банкам. Соус должен покрывать кефаль полностью, а до края банки должно остаться около 2 см. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию повторить еще 2 раза с интервалом в сутки.

Кефаль в остром соусе

600–700 г кефали, 200 г лука, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. томатной пасты, 1 острый перец, 3

зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 1 ч. л. сахара, соль

Кефаль очистить от внутренностей, отрезать головы, удалить плавники и хвосты, нарезать кусками. Рыбу посолить, дать постоять 10–15 мин, а затем обжарить в растительном масле.

Лук нарезать небольшими кубиками, обжарить отдельно в растительном масле. Добавить к луку очищенный от семян и нарезанный кольцами перец, нарезанный пластинками чеснок, томатную пасту, соль, сахар, специи. Все перемешать, долить воду, тушить 3–5 мин. Залить соусом кефаль и тушить, перемешивая, на слабом огне около 4 часов.

Горячую рыбу с соусом разложить по банкам. Соус должен покрывать рыбу полностью, до края банки должно остаться около 2 см. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию повторить еще 2 раза с интервалом в сутки.

Кефаль в томате с овощами

650–700 г кефали, 200 г лука, 200 г помидоров, 200 г сладкого перца, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 1 ч. л. сахара, 80 мл растительного масла, соль

Выпотрошить кефаль, отрезать головы, удалить плавники и хвост, нарезать кусками. Рыбу посолить, дать постоять 15 мин, а затем обжарить в растительном масле.

Лук нарезать полукольцами, помидоры очистить от кожицы и нарезать дольками, у перца удалить семена и нарезать полукольцами. Лук обжарить, добавить перец и помидоры, перемешать, тушить еще 3–5 мин. Выложить овощную смесь к рыбе, перемешать, добавить соль, сахар, специи, тушить около 4 ч, иногда перемешивая.

Горячую рыбу с соусом разложить в банки. Соус должен покрывать рыбу полностью, до края банки должно остаться около 2 см. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию в течение 1 ч повторить 2 раза с интервалом в сутки.

Ставрида в томате

3 кг ставриды, 3 ст. л. соли, 300 мл растительного масла, мука для панировки

Для соуса: *2 кг помидоров, 4 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 3 ст. л. сахара, 5 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. сушеного базилика, 1 ст. л. соли*

У ставриды удалить внутренности, обрезать хвост и плавники, тщательно вымыть, отрезать голову и разрезать на порционные куски. Засыпать рыбу солью и оставить мариноваться при комнатной температуре на 20–30 мин. Затем соль смыть, куски ставриды обсушить, запанировать в муке и обжарить с двух сторон в разогретом масле. Рыбу уложить в стерильные банки.

Приготовить соус. Помидоры очистить от кожицы, пропустить через мясорубку или пюрировать в блендере. В томат добавить соль, сахар и специи, довести до кипения и кипятить 8–10 мин, в конце варки добавить лимонный сок.

Кипящим соусом залить рыбу, чтобы соус покрыл ее на 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Караси в томате

2 кг свежих карасей, 200 г лука, 180–200 г моркови
Для заливки: *100 мл растительного масла, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. уксуса, 250 мл воды, соль, черный и душистый перец горошком по вкусу*

Рыбу очистить, удалить внутренности, плавники и головы, вымыть под проточной водой. Уложить нарезанных небольшими кусками карасей в чашу мультиварки. Морковь и лук очистить. Морковь нарезать кубиками, лук – полукольцами. Выложить на рыбу овощи.

Приготовить заливку: смешать томатную пасту, растительное масло, сахар, перец, соль, уксус, добавить воду. Смесь перемешать до однородности.

Рыбу залить соусом, установить режим «Тушение» на 5,5–6 ч. За это время кости должны стать мягкими. Горячую рыбу разложить в банки, закатать, поставить на стерилизацию на 1 ч 30 мин. Хранить в прохладном помещении не более 3 месяцев.

Пескари в томате

600 г пескарей, 400 г помидоров, 200 г сладкого перца, 200 г лука, 50 мл растительного масла, 2 лавровых листа, 1 стручок острого перца, 1 ст. л. сахара, соль

Пескарей очистить от чешуи и внутренностей, можно отрезать головы, удалить плавники и хвосты. Рыбу посолить, дать постоять 10–15 мин, а затем обжарить в растительном масле. Добавить к рыбе мелко нарезанный лук, жарить еще 3 минуты.

Помидоры вымыть, нарезать. Перец очистить от сердцевины, нарезать кольцами. К рыбе с луком добавить помидоры, перец, сахар, специи, если нужно – посолить. Тушить на слабом огне около 4 часов.

Горячую рыбу с соусом разложить в банки. Соус должен полностью покрывать рыбу, до края банки должно остаться около 2 см. Банки закатать, стерилизовать 1 ч 30 мин. Стерилизацию повторить еще 2 раза с интервалом в сутки.

Жерех в томатном соусе

2,5 кг жереха, 2–3 ст. л. соли, 300 мл растительного масла

Для соуса: *2 кг помидоров, 2–3 ст. л. сахара, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. сушеного укропа, 1 ст. л. соли*

Рыбу выпотрошить, обрезать хвост и плавники, тщательно вымыть, отрезать голову и нарезать порционными кусками. Посолить, оставить на 30 мин при комнатной температуре, затем соль смыть. Каждый кусок рыбы обсушить, выложить в разогретое растительное масло и обжарить со всех сторон. Уложить рыбу в стерильные банки.

Приготовить соус. Помидоры очистить от кожицы, пропустить через мясорубку или пюрировать в блендере. В томат добавить соль, сахар и сушеный укроп, довести до кипения и кипятить 8–10 мин, в конце варки добавить лимонный сок. Кипящим соусом залить рыбу, чтобы соус покрыл ее на 2–3 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Телапия с помидорами

600 г телапии, 300 г помидоров, 200 г сладкого перца

Для заливки: *1 ч. л. кориандра, 1 ст. л. уксуса, лавровый лист, 50 мл растительного масла, 2 ч. л. соли*

У телапии удалить головы, плавники и хвост, нарезать рыбу кусками, вымыть. Сладкий перец очистить от семян, нарезать кольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать дольками.

В стерильные банки положить на дно кориандр и лавровый лист. Рыбу уложить в банки, каждый слой рыбы посыпать солью. Наполнить банки так, чтобы до края оставалось 2–3 см. Влить уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой в банках и кипятить 40 мин. После этого четверть образовавшегося сока слить. Добавить доведенное до кипения растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки закатать, стерилизовать 5 ч и остудить в посуде для стерилизации.

Ерши в подливе

2,5–3 кг ершей, 300 мл растительного масла, 2–3 ст. л. соли

Для соуса: *3 кг помидоров, 200 г лука, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. паприки, 1 ст. л. сушеного базилика, 3 ст. л. уксуса, 2 лавровых листа, 1 ст. л. соли*

Ершей окунуть в кипяток, очистить от чешуи, удалить внутренности, обрезать хвост и плавники, тщательно вымыть, отрезать голову. Засыпать рыбу солью и оставить при комнатной температуре на 15–20 мин. Затем соль смыть, ершей обсушить, обжарить с двух сторон в разогретом масле. Рыбу уложить в стерильные банки.

Приготовить соус. Помидоры очистить от кожицы, пропустить через мясорубку или пюрировать в блендере. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле. В томат добавить лук, соль, сахар и специи, довести до кипения и кипятить 8–10 мин, в конце варки добавить уксус.

Кипящим соусом залить рыбу, покрыв ее на 2–3 см. При этом до края горлышка должно оставаться 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Нототения с овощами

3 кг нототении, 300 мл растительного масла, 3 ст. л. соли, мука для панировки

Для соуса: *2 кг помидоров, 300 г моркови, 200 г корня петрушки, 4 лавровых листа, 4–5 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, щепотка имбиря*

У нототении удалить внутренности, обрезать хвост и плавники, тщательно вымыть, отрезать голову и разрезать на порционные куски, если рыба крупная. Небольшую можно консервировать целиком. Засыпать рыбу солью и оставить мариноваться при комнатной температуре 20–25 мин. Соль

смыть, рыбу обсушить, запанировать в муке и обжарить в разогретом масле. Рыбу уложить в стерильные банки.

Приготовить соус. Помидоры очистить от кожицы, пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Морковь и корень петрушки очистить, натереть на крупной терке, ввести в томат. Добавить в соус соль, сахар и специи, довести до кипения и кипятить 8–10 мин, в конце варки добавить лимонный сок.

Кипящим соусом залить рыбу, чтобы он покрывал ее на 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию провести 3 раза с интервалом в сутки.

Палтус с кореньями

3 кг палтуса, 300 г моркови, 200 г корня петрушки, 200 г корня сельдерея, 3 ст. л. соли, 350 мл растительного масла

Для соуса: *4 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. сахара, 5 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сушеного укропа, 2 ч. л. кардамона, 3–4 лавровых листа, 1 ст. л. соли*

У палтуса удалить внутренности, обрезать хвост и плавники, тщательно вымыть, отрезать голову и разделить на куски. Засыпать рыбу солью и оставить при комнатной температуре на 20–30 мин. Затем соль смыть, рыбу обсушить и обжарить с двух сторон в разогретом масле. Уложить горячую рыбу в стерильные стеклянные банки.

Приготовить соус. В томат добавить соль, сахар и специи, долить воду по вкусу, довести соус до кипения и кипятить 8–10 мин, в конце варки добавить уксус.

Кипящим соусом залить рыбу, он должен покрывать ее на 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 20 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Палтус в томате

3–3,5 кг палтуса, 350 мл растительного масла, 3 ст. л. соли

Для соуса: *4 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. паприки, 4 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, 1–2 ст. л. соли*

Палтуса очистить, удалить внутренности, обрезать хвост и плавники, тщательно вымыть, отрезать голову и разрезать на куски. Засыпать рыбу солью и оставить при комнатной

температуре на 20–25 мин. Затем соль смыть, рыбу обжарить с двух сторон в разогретом масле. Уложить рыбу в стерильные банки.

Приготовить соус. В томатную пасту влить воду, добавить соль, сахар и специи, довести до кипения и кипятить 8–10 мин. Кипящим соусом залить рыбу, чтобы он покрывал ее на 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 10 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Треска с помидорами

2 кг трески, 2 кг помидоров, 5 зубчиков чеснока, 1 ст. л. сушеного базилика, 4 бутона гвоздики, 4 лавровых листа, 2–3 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 350 мл растительного масла

У трески удалить внутренности, обрезать хвост и плавники, тщательно вымыть, отрезать голову и разрезать на порционные куски. Засыпать рыбу солью и оставить мариноваться при комнатной температуре на 15–20 мин. Соль смыть, треску обсушить, обжарить в разогретом масле до золотистой корочки.

Добавить к рыбе нарезанные дольками помидоры, соль, сахар, специи. Тушить под крышкой 15 мин, затем добавить нарезанный пластинками чеснок. Через 3–5 мин снять с огня.

Горячую рыбу в соусе разложить по банкам. Если соус не полностью покроет рыбу, долить горячего растительного масла. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 30 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Минтай в томате

3 кг минтая, 350 мл растительного масла, 3 ст. л. соли, мука для панировки

Для соуса: *3 кг помидоров, 500 г моркови, 3 ст. л. сахара, 10 горошин черного перца, 5 лавровых листов, 1 ст. л. соли*

Рыбу вымыть, обрезать хвост и плавники, отрезать голову и разрезать на порционные куски. Замороженную рыбу необходимо медленно разморозить при комнатной температуре. Засыпать куски минтая солью и оставить на 20–30 мин. Затем соль смыть, рыбу обсушить, запанировать в муке и обжарить с двух сторон в разогретом масле. Уложить рыбу в стерильные банки.

Приготовить соус. Помидоры очистить от кожицы, пропустить

через мясорубку или измельчить в блендере. Морковь очистить и натереть на крупной терке. В томат добавить тертую морковь, соль, сахар, специи, довести до кипения и кипятить 8–10 минут.

Кипящим соусом залить рыбу, чтобы соус покрывал ее на 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 20 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить еще 2 раза с интервалом в сутки.

Щука с овощами в подливе

3–3,5 кг щуки, 200 г сладкого перца, 200 г моркови, 400 мл растительного масла 2–3 ст. л. соли, мука для панировки

Для соуса: *4 ст. л. томатной пасты, 100 мл белого сухого вина, 3 ст. л. сахара, 5 зубчиков чеснока, 1 ст. л. паприки, 2 ч. л. смеси перцев, 1 ст. л. соли*

Щуку выпотрошить, обрезать хвост и плавники, тщательно вымыть, отрезать голову и нарезать кусками. Засыпать щуку солью и оставить мариноваться при комнатной температуре 20–30 мин. Затем соль смыть, куски рыбы обсушить, запанировать в муке и обжарить с двух сторон в разогретом масле. Добавить к щуке нарезанную кубиками морковь и полукольца перца. Уложить рыбу в стерильные банки.

Приготовить соус. В томатную пасту добавить соль, сахар, специи, долить воду в нужном объеме, довести до кипения. Ввести в соус нарезанный пластинками чеснок, кипятить 5–7 мин, в конце варки добавить вино. Кипящим соусом залить рыбу, чтобы соус покрыл ее на 2 см. До края горлышка должно оставаться не менее 2 см. Банки накрыть, стерилизовать 1 ч 10 мин, закатать и остудить. Стерилизацию повторить 3 раза с интервалом в сутки.

Консервирование рыбы в собственном соку

Домашние шпроты

1 кг мелкой рыбы, 200 г лука, 100 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 150 мл белого сухого вина, перец горошком, кориандр, лавровый лист, 2 ч. л. соли

Рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности, головы, плавники и хвосты, тушки тщательно вымыть, посолить.

На дно кастрюли положить слой нарезанного кольцами лука, на него выложить посоленные тушки, присыпать специями. Уложить таким образом три-четыре слоя, но при этом заполнить кастрюлю не более чем на 2/3 объема. Залить рыбу растительным маслом, уксусом и белым вином. Тушить на слабом огне под плотно закрытой крышкой в течение 4–5 ч. У готовой рыбы кости должны быть мягкими.

Шпроты горячими разложить в стерильные банки, закатать, стерилизовать в кипящей воде 1,5 ч. Через сутки повторить стерилизацию.

Щука в мультиварке

1,2–1,5 кг щуки, 1 ч. л. заварки черного чая, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты, хмели-сунели, лавровый лист, 70 мл растительного масла, 3 ч. л. соли

Щуку выпотрошить, отрезать голову и плавники, тщательно вымыть. Нарезать тушку кусочками шириной 3–4 см, посыпать солью, перемешать, выложить в миску. Поставить рыбу в прохладное место на сутки.

На дно кастрюли вылить половину растительного масла, выложить слоями рыбу, пересыпать слои специями. Заварить чай: 1 ч. л. заварки на 250 мл кипящей воды. Отлить 50 мл чая, добавить в него сахар и лимонную кислоту. Перемешать, чтобы кристаллики растворились, залить рыбу. Вылить оставшееся растительное масло, закрыть крышку мультиварки и установить режим «Тушение» на 50 минут.

После окончания процесса крышку сразу не открывать, подождать, когда мультиварка немного остынет. Если щука не вполне готова – тушить еще 15 мин. Рыбу разложить в стерильные банки, укупорить, стерилизовать в 3 приема по 50 мин с перерывом в сутки.

Сардины в собственном соку

700 г сардин, 100–120 г лука

Для заливки: *5–6 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 2 ч. л. уксуса, 1 лавровый лист, 50 мл растительного масла, 1,5 ч. л. соли*

У рыбы отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшко, очистить и вымыть. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Лук нарезать кольцами.

В стерильные банки положить на дно лавровый лист, перец горошком и гвоздику. Уложить рыбу в банки спинками вниз, перемежая слоями лука и пересыпая солью. Банки наполнить так, чтобы до края оставалось около 3 см. Влить уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50–60 мин. Затем часть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, долить вскипяченное растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды. Хранить в прохладном месте.

Хек с кореньями в мультиварке

3 кг хека, 200 г моркови, 100 г лука, 100 г корня сельдерея, 80 мл растительного масла, перец черный и душистый горошком, лавровый лист, кориандр по вкусу, 1 ст. л. соли без горки

Рыбу очистить, тщательно вымыть, разрезать на куски. Лук и коренья очистить, нарезать кубиками. В большую миску сложить рыбу и нарезанные овощи, добавить соль, масло, специи и тщательно перемешать, чтобы соль и приправы равномерно распределились.

В стерильные стеклянные банки разложить равное количество рыбы и овощей так, чтобы до края оставалось 2–3 см. Накрыть банки крышками. На дно мультиварки положить чистую натуральную ткань, поставить банки, налить воду, чтобы она была на одном уровне с рыбой в банках, установить режим «Тушение» на 2 ч. Через час проверить уровень воды и при необходимости долить до первоначального уровня. Чтобы банки не треснули, доливать следует горячую воду.

После окончания стерилизации банки герметично укупорить и оставить остывать в мультиварке. После полного охлаждения поставить на хранение в прохладное место.

Консервированный минтай в мультиварке

2 кг рыбы, 200 г моркови, 100 г лука, 70 мл растительного масла, 1 ч. л. кориандра, 4–5 кружочков лимона, лавровый лист, перец черный и душистый горошком по вкусу, 2 ч. л. соли

Минтай чаще всего покупают замороженным. Рыбу предварительно следует полностью разморозить при комнатной температуре. Тушки тщательно вымыть, нарезать на куски. Лук и морковь очистить и нарезать кубиками. В большую емкость положить рыбу и овощи, добавить соль, масло и специи, перемешать.

В подготовленные стерильные банки разложить рыбу и овощи. До горлышка должно остаться 2–3 см. Добавить в банку 1–2 кусочка лимона, накрыть крышками. На дно мультиварки положить чистую ткань, поставить банки, налить воду, чтобы она была на одном уровне с рыбой в банках, и установить режим «Тушение» на 2 ч. Через час после начала процесса проверить уровень воды и при необходимости долить до первоначального уровня. Чтобы банки не треснули, доливать следует горячую воду.

После окончания цикла банки герметично укупорить и оставить остывать, не вынимая из воды. Поставить на хранение в прохладное место.

Рыбные консервы в мультиварке (универсальный)

1,5 кг рыбы, 180 г моркови, 100 г лука, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. соли, перец черный и душистый горошком

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, отрезать голову и плавники, тщательно вымыть. Мелкую можно консервировать целиком, крупную лучше разрезать на куски. Лук и морковь очистить и крупно нарезать. В большую емкость выложить рыбу и овощи, добавить соль, масло и специи, перемешать.

В подготовленные стерильные банки разложить рыбу и овощи так, чтобы до края оставалось 2–3 см. Накрыть банки крышками. На дно мультиварки положить чистую ткань, поставить банки, налить воду, чтобы она была на одном уровне с рыбой в банках, и установить режим «Тушение» на 2 ч. Через 50–60 мин проверить уровень воды и при необходимости долить до первоначального. Чтобы банки не треснули, доливать следует горячую воду.

После окончания процесса банки герметично укупорить и оставить остывать в мультиварке. После полного охлаждения поставить на хранение в прохладное место.

Анчоусы в собственном соку

750–800 г анчоусов, 100–120 г лука, 30 г корня имбиря

Для заливки: *2 ч. л. уксуса, 1 лавровый лист, 2–4 горошины душистого перца, щепотка сахара, щепотка мускатного ореха, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. соли*

У рыбы отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшко, тщательно вымыть. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Лук нарезать кольцами. Имбирь натереть на средней терке или нарезать очень тонкими пластинками.

В стерильные банки положить на дно лавровый лист, перец горошком, имбирь и мускатный орех. Рыбу уложить спинками вниз, слои рыбы пересыпать солью и нарезанным луком. Банку наполнить так, чтобы до края оставалось около 3 см, влить уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50–60 мин. Затем треть выделившейся из рыбы жидкости слить, долить вскипяченное растительное масло. Кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды. Хранить в прохладном месте.

Ставрида с луком в собственном соку

700 г небольшой ставриды, 150–180 г лука

Для заливки: *1 ч. л. смеси перцев, 1–2 ч. л. уксуса, 1 лавровый лист, душистый перец, 70 мл растительного масла, 1,5 ч. л. соли*

У ставриды отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшко, очистить. Замочить на 20 мин в воде. Лук нарезать кольцами.

В стерильные банки положить на дно лавровый лист, перец горошком, смесь перцев. Рыбу уложить в стерильные банки, перемежая кольцами лука и пересыпая солью. Банку заполнить таким образом, чтобы до края оставалось около 3 см. Влить уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50 мин. Затем четверть жидкости,

выделившейся из рыбы, слить, долить доведенное до кипения растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки закатать, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды. Хранить в прохладном месте.

Мойва с острым луком в собственном соку

700 г мойвы (не мелкой), 200 г острого белого лука

Для заливки: *3 ст. л. белого сухого вина, 3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. соли*

У мойвы отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшко, вымыть. Замочить на 20 мин в воде. Лук нарезать кольцами.

В стерильные банки положить на дно лавровый лист, гвоздику. Выложить в банки рыбу слоями, каждый слой посыпать солью и луком, последний слой залить вином. До края горлышка следует оставить 3 см.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой. Кипятить 50–60 мин. Затем часть выделившейся жидкости слить, долить вскипяченное растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды, в которой велась термообработка.

Килька пряная в собственном соку

700–800 г кильки, 150 г лука

Для заливки: *3–4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 4–5 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, 2 ч. л. уксуса, 70 мл растительного масла, 1,5 ч. л. соли*

Кильку выбрать не слишком мелкую. Ножницами отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшко, тщательно вымыть в проточной воде и замочить на 20–30 мин. Лук нарезать кольцами, чеснок – пластинками.

В стерильные банки положить лавровый лист, перец горошком и гвоздику. Уложить рыбу в банки, пересыпая луком, чесноком и солью. Банку наполнить так, чтобы до края оставалось около 3 см. Влить уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50–60 мин. Затем часть жидкости,

выделившейся из рыбы, слить, долить доведенное до кипения растительное масло. Кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Окунь в маринаде

650–700 г окуней, 200 г моркови

Для заливки: *4 зубчика чеснока, 3 ст. л. белого сухого вина, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. соли*

У рыбы отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшко, очистить и вымыть. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Морковь очистить и натереть на крупной терке.

На дно стерильных банок положить лавровый лист, перец горошком и очищенные зубчики чеснока. Уложить в банки рыбу спинками вниз, пересыпать слои рыбы солью и тертой морковью. Банки наполнить так, чтобы до края оставалось около 3 см, влить вино.

Поставить банки в посуду для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50–60 мин. Затем треть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, добавить доведенное до кипения растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Верховодка с перцем

800 г верховодки, 100 г сладкого перца, 1 стручок острого перца

Для заливки: *2 ч. л. уксуса, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 80 мл растительного масла, 1,5 ч. л. соли*

Отрезать у рыбы головы, удалить внутренности, не разрезая брюшко, очистить. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Острый и сладкий перец очистить от семян, нарезать тонкими кольцами.

На дно стерильных банок положить лавровый лист, перец горошком. Уложить в банки рыбу спинками вниз, слои рыбы перемежать солью и кружочками перца. Оставить до края около 3 см, долить уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду

вровень с рыбой и кипятить 50–60 мин. Затем часть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, долить доведенное до кипения растительное масло. Кипятить еще 50 мин. Банки закатать, проверить на герметичность, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Судак в винной подливе

700 г судака, 100–130 г корня сельдерея

Для заливки: *3 ст. л. белого сухого вина, 5 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 50 мл растительного масла, 1,5 ч. л. соли*

Удалить у судака голову и внутренности, не разрезая брюшко, очистить. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Нарезать рыбу кусками. Очищенный корень сельдерея натереть на крупной терке.

В подготовленные банки положить на дно лавровый лист, перец горошком. Рыбу плотно уложить в банку, слои рыбы перекладывать тертым сельдереем и посыпать солью, сверху залить вином. Банку наполнить не полностью, оставить до края 2–3 см.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50–60 мин. Четверть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, добавить доведенное до кипения растительное масло. Кипятить еще 50 мин. Банки закатать, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды. Хранить в прохладном месте.

Нототения в маринаде

650–700 г нототении, 100 г лука

Для заливки: *4 горошины душистого перца, 1 ч. л. зерен кориандра, 1 ч. л. зерен горчицы, 2 ч. л. уксуса, 50 мл растительного масла, 2 ч. л. соли*

У нототении удалить внутренности и головы, обрезать хвост и плавники. Брюшко не разрезать. Рыбу тщательно вымыть, выдержать 20–30 мин в прохладной воде.

В стерильные банки положить перец, зерна кориандры и горчицы. Уложить в банки рыбу спинками вниз, слои рыбы перемежать слоями нарезанного тонкими кольцами лука и пересыпать солью. Банку наполнить так, чтобы до края оставалось около 3 см. Влить уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой в банке и кипятить 50 мин. Затем четверть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, долить доведенное до кипения растительное масло. Кипятить еще 50 мин. Банки герметично укупорить, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Нототения с овощами в собственном соку

600 г нототений, 100 г лука, 100 г моркови, 100 г корня петрушки

Для заливки: *2 ч. л. уксуса, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 50 мл растительного масла, 1,5 ч. л. соли*

Нототению очистить от внутренностей, удалив голову и не разрезая брюшко. Обрезать хвост и плавники. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Лук нарезать кольцами. Коренья вымыть, очистить, нарезать кубиками.

В стерильные банки положить на дно лавровый лист, перец горошком. Рыбу уложить спинками вниз, пересыпать слои солью и смесью лука и кореньев. До края банки должно остаться 2–3 см. Сверху вылить на рыбу уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой в банках и кипятить 50 мин. Четверть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, долить вскипяченное растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки герметично закатать, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды. Хранить в прохладном месте.

Сардина и сайра с чесноком

300 г сардин, 300 г сайры, 100 г моркови

Для заливки: *3 зубчика чеснока, 2 ч. л. уксуса, 50 мл растительного масла, 3–4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 2 ч. л. соли*

Рыбу выбрать небольшую, примерно одного размера. Подготовить рыбное ассорти: отрезать головы, удалить внутренности, не разрезая брюшко, очистить, вымыть. Замочить рыбу на 20–30 мин в прохладной воде. Морковь нарезать тонкими кружочками.

В стерильные банки положить на дно лавровый лист, перец горошком и зубчики чеснока. Рыбу уложить спинками вниз,

перемежать рыбу слоями моркови, посыпая солью. Банку наполнить так, чтобы до края оставалось около 3 см. Когда банка наполнится, влить уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 50 мин. Затем треть выделившейся жидкости слить, долить вскипяченное растительное масло. Кипятить еще 50 мин. Банки герметично укупорить, проверить качество закатки, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды, в которой велась термообработка.

Окунь с тмином собственном соку

700 г окуней, 150 г лука

Для заливки: *1 ч. л. тмина, 5 горошин черного перца, 2–3 ст. л. белого сухого вина, 60 мл растительного масла, 1 ч. л. соли*

Отрезать у окуней головы, удалить внутренности, не разрезая брюшко, очистить и вымыть. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Лук нарезать кольцами.

В стерильные банки положить на дно тмин, перец горошком. Рыбу уложить в банки спинками вниз, каждый слой рыбы посыпать солью и измельченным луком. Банку наполнить так, чтобы до края оставалось около 3 см, влить вино.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой в банках и кипятить 50 мин. Затем примерно треть выделившейся жидкости слить, долить доведенное до кипения растительное масло. Кипятить еще 50 мин. Банки закатать, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды, в которой велась термообработка.

Горбуша в собственном соку

600–650 г горбуши

Для заливки: *1 ч. л. кориандра, 3 горошины черного перца, 1–2 лавровых листа, 2–3 ст. л. сухого вина, 50 мл растительного масла, соль*

У горбуши отрезать голову, удалить внутренности, очистить. Замочить на 20–30 мин в прохладной воде, затем нарезать рыбу кусками шириной 3–4 см.

На дно стерильных банок положить лавровый лист, перец горошком и кориандр. Выложить в банки рыбу, каждый слой пересыпать солью. Наполнить банки так, чтобы до края

оставалось около 3 см, влить вино.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 45–50 мин. Затем примерно четверть жидкости, выделившейся при термообработке, слить, долить доведенное до кипения растительное масло, кипятить еще 50 мин. Банки герметично закатать, стерилизовать 5 ч и остудить.

Линь с луком

3 кг линя, 250 г лука, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 350 мл растительного масла, молотый черный перец, мука для панировки, соль

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть и нарезать порционными кусками. Пересыпать рыбу 3 ст. л. соли, перемешать, оставить на 2–3 ч. Затем очистить рыбу от лишней соли, присыпать специями, запанировать в муке и обжарить с двух сторон в растительном масле.

Лук нарезать полукольцами, отдельно обжарить до золотистого цвета. В стерильные банки уложить слоями рыбу и лук, добавить лимонную кислоту, поставить в емкость для стерилизации и кипятить 50–55 мин. Слить треть выделившейся жидкости, добавить в банки доведенное до кипения растительное масло. Стерилизовать еще 30–40 мин. Банки закатать стерильными крышками, поставить на стерилизацию еще на 5 ч, а затем медленно остудить в той воде, в которой происходила термообработка.

Карп с поджаркой

3 кг карпа, 150 г лука, 100 г моркови, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 400 мл растительного масла, молотый кориандр и хмели-сунели, 3 ст л. соли, мука для панировки

Карпа очистить, выпотрошить, вымыть и нарезать порционными кусками шириной около 3 см. Пересыпать ломти рыбы 3 ст. л. соли, перемешать, оставить на 2–3 ч. Затем удалить лишнюю соль, куски рыбы присыпать специями, запанировать в муке и обжарить с двух сторон в растительном масле.

Очищенный лук нарезать полукольцами, чеснок – пластинками, морковь натереть на крупной терке. Все вместе обжарить в растительном масле отдельно от рыбы.

В стерильные банки уложить слоями рыбу и овощную смесь,

добавить лимонную кислоту, поставить в емкость для стерилизации и кипятить 50–55 мин. Слить треть выделившейся жидкости, добавить в банки доведенное до кипения растительное масло. Стерилизовать еще около 40 мин и укупорить. Чтобы консервы хранились долго, нужна продолжительная термообработка. Закрытые банки следует стерилизовать около 5 ч, затем дать им остыть в воде.

Телапия пряная

600 г телапии, 200 г сладкого перца, 2–3 ст. л. белого сухого вина, 1 ч. л. тмина, 2 веточки розмарина, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, 50 мл растительного масла, 2 ч. л. соли

Удалить у рыбы голову, плавники и хвост, нарезать, вымыть. Уложить в воду на 10 мин. Сладкий перец очистить от семян, нарезать кольцами.

На дно стерильных банок положить тмин, чеснок, лавровый лист. Рыбу уложить в банки, каждый слой рыбы посыпать солью и измельченным розмарином. Банки наполнить так, чтобы до края оставалось 2–3 см. Влить вино.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой в банках и кипятить 40 мин. После этого треть образовавшейся в банке жидкости слить. Добавить доведенное до кипения растительное масло, кипятить еще 40 мин. Банки закатать, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Телапия в собственном соку

600 г телапии, 150 г лука, 4 ст. л. белого сухого вина, 1 ч. л. кориандра, 3 горошины черного перца, 70 мл оливкового масла, 2 ч. л. соли

Отрезать у рыбы головы, удалить внутренности, очистить и вымыть. Нарезать небольшими кусками и замочить на 20–30 мин в прохладной воде. Лук нарезать полукольцами.

На дно стерильных банок положить кориандр, перец горошком. Уложить в банки рыбу, пересыпая солью и луком. Банки наполнить так, чтобы до края оставалось около 2 см, влить вино.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой в банках и кипятить 40 мин. Затем треть жидкости, выделившейся из рыбы, слить. Добавить доведенное до

кипения и немного остуженное оливковое масло, кипятить еще 40 мин. Банки закатать, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Телапия с овощами

500 г телапии, 200 г корня сельдерея, 100 г моркови, 100 г сладкого красного перца, 2 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, 3–4 ст. л. белого сухого вина, 70 мл растительного масла, 2 ч. л. соли

Телапию выпотрошить, удалить голову, очистить и вымыть. Морковь и сельдерей очистить, нарезать тонкими брусочками. У перца удалить семена, нарезать полукольцами.

На дно стерильных банок положить чеснок, перец горошком. Уложить в банки рыбу, каждый слой посыпать солью и смесью овощей. Банку наполнить так, чтобы до края оставалось 2–3 см, влить вино.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой в банках и кипятить 40 мин. Затем треть жидкости, выделившейся из рыбы, слить, долить доведенное до кипения растительное масло. Кипятить еще 40 мин. Банки закатать, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Тушеная сельдь

1 кг свежемороженой сельди, 500 г лука, 10 пакетиков черного чая, лавровый лист, душистый перец, 3 ч. л. соли

Сельдь разморозить при комнатной температуре, удалить внутренности, обрезать головы и плавники. Тушки разрезать на куски шириной 5 см. Лук очистить и нарезать полукольцами. Чайные пакетики заварить в 350 мл кипящей воды, настоять и процедить.

В кастрюлю уложить сельдь, лук, соль, специи, залить чайной настойкой и тушить около 4 ч. Если надо, долить немного воды. Разложить горячую рыбу по банкам, укупорить и стерилизовать 4 ч. Дать медленно остыть и поставить на хранение в холодное место.

Телапия по-средиземноморски

600 г телапии, 100 г сладкого перца, 100 г лука, 1

веточка розмарина, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, 2–3 ст. л. белого сухого вина, 90 мл оливкового масла, 2 ч. л. соли

У рыбы удалить голову, плавники и хвост, нарезать телапию кусками, вымыть. Уложить в воду на 10 мин. Сладкий перец очистить от семян, нарезать кольцами. Лук очистить, нарезать полукольцами. Чеснок освободить от шелухи, нарезать пластинками.

В стерильные банки положить чеснок, лавровый лист, уложить рыбу, пересыпая ее солью, луком, сладким перцем и розмарином. Банки наполнить так, чтобы до края оставалось 2–3 см. Влить вино.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой и кипятить 40 мин. После треть образовавшейся в банке жидкости слить. Добавить доведенное до кипения оливковое масло, кипятить еще 40 мин. Банки закатать, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Карп с чесноком и хмели-сунели

1,5 кг карпа, 2 ч. л. уксуса, 1 ч. л. зерен кориандра, 1 ч. л. хмели-сунели, 5 горошин черного перца, 5 зубчиков чеснока, 70 мл растительного масла, 2 ч. л. соли

Карпа очистить, отделить голову, удалить внутренности, плавники, вымыть и нарезать кусками. Замочить на 10–20 мин в прохладной воде. Чеснок нарезать пластинками.

В стерильные банки положить кориандр, перец, рыбу уложить спинками вниз, каждый слой рыбы посыпать специями и чесноком. Банки наполнить так, чтобы до края оставалось 2–3 см. Влить уксус.

Поставить банки в емкость для стерилизации, налить воду вровень с рыбой в банках и кипятить 40 мин. Затем четверть сока, выделившегося из рыбы, слить, долить доведенное до кипения растительное масло, кипятить еще 40 мин. Банки закатать, стерилизовать 5 ч и остудить, не вынимая из воды.

Консервирование в автоклаве

Карп в масле, консервированный в автоклаве

700–800 г карпа, 60 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, 1 ст. л. соли

Карпа очистить, удалить голову, плавники, хвост. Рыбу нарезать кусками толщиной 2–3 см, натереть солью и оставить на 20 мин. Затем обжарить в растительном масле со всех сторон до образования золотистой корочки.

На дно стерильной литровой стеклянной банки положить перец и лавровый лист. Сверху выложить рыбу и залить маслом. До крышки должно оставаться 2–3 см.

Закатать банки и стерилизовать в автоклаве по инструкции. Готовые консервы остудить в автоклаве и поставить на хранение в прохладное место.

Камбала с пряностями в масле

1 кг камбалы, 300 мл растительного масла, 1/2 ч. л. тмина, лавровый лист, 2 бутона гвоздики, душистый и черный перец горошком, 2 ч. л. соли

Камбалу выпотрошить, отрезать головы и плавники, нарезать кусками. Рыбу натереть солью и оставить на 1 час.

В стерильные банки уложить специи, сверху – рыбу. Масло довести до кипения, залить камбалу, банки герметично укупорить. Стерилизовать в автоклаве согласно инструкции. Консервы остудить в автоклаве и только потом вынуть и заложить на хранение.

Караси с овощами

1 кг карасей, 200 г моркови, 200 г лука, 300 мл растительного масла, 3 лавровых листа, черный и душистый перец горошком, 2 ч. л. соли

Карасей очистить, удалить головы и выпотрошить, нарезать кусками. Рыбу натереть солью, оставить на 30–40 мин. Разложить в стерильные банки, пересыпая рыбу специями. Лук и морковь нарезать средними кубиками, обжарить в растительном масле, выложить на рыбу.

Карасей и овощи залить закипевшим растительным маслом, герметично укупорить, поставить в автоклав. Обрабатывать по инструкции, готовые консервы остудить в автоклаве и поставить на хранение.

Килька «Завтрак туриста»

500 г кильки, 300 г лука, 150 мл растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 4 лавровых листа, 1 ч. л. соли

У рыбы отрезать головы и удалить внутренности. Тщательно вымыть, посолить. Перемешать и оставить на 15 мин при комнатной температуре. Лук очистить и нарезать полукольцами, чеснок – пластинками.

На дно стерильной банки положить лавровый лист и перец. Сверху слоями выложить кильку и лук с чесноком. Содержимое банки залить кипящим растительным маслом, герметично закатать и поставить на стерилизацию в автоклав. После окончания процесса сразу не вынимать, дать остыть в автоклаве.

Хек в масляной подливе

500–550 г хека без голов и внутренностей, 300 мл растительного масла, 5 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 1 ч. л. зерен горчицы, щепотка тмина, 1 ч. л. соли

Рыбу нарезать кусками, посолить, оставить на 1 ч. Масло вылить в глубокую кастрюлю, положить в него специи и довести до кипения. В кипящее масло положить рыбу на 1–2 мин, а затем вместе с масляным соусом выложить ее в стерильную стеклянную банку объемом 1 л. До края горлышка должно оставаться 2 см.

Банку закатать, поставить в автоклав и обработать по инструкции. Готовые консервы остудить в автоклаве и только потом вынуть из воды и поставить на хранение в прохладное место.

Натуральная щука в масле

1–1,2 кг щуки, 100–140 мл растительного масла (рафинированного подсолнечного или оливкового), 1 ст. л. соли без горки

Щуку очистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники,

нарезать кусками. Рыбу посолить, положить в миску и поставить на 2 ч в холодильник.

Разложить щуку в стерильные банки. Растительное масло довести до кипения, остудить на 5–6 °С и залить рыбу. Банки герметично закатать, поставить в автоклав на стерилизацию. После окончания термообработки остудить консервы в автоклаве и поставить на хранение.

Соление мяса

Правила выбора, обработки и засолки

Как и при консервировании, для получения хорошего результата важно подобрать правильные и качественные продукты. Чаще всего для засолки используется **свинина**. Она достаточно жирная и поэтому не пересыхает в процессе посола. Лучшим для засолки считается мясо свиней 7–8-месячного возраста. Наиболее вкусными получаются окорока с костью. После забоя их нужно выдержать на холоде не менее суток, а лучше 2–3 дня. Для посола окороков используется сухой и мокрый способы.

Так же, сухим способом или в рассоле, можно приготовить свиные лопатки, толстую грудинку от свиней сальных пород, корейку и шейную часть. При посоле необходимо соблюдать определенный порядок закладки сырья на хранение: на слой посолочной смеси вначале укладывают более толстые части (окорока, лопатки, толстую грудинку, шейку), на них – корейку, а сверху – тонкие куски грудинки. Емкость с засоленным мясом (лучше использовать деревянную бочку) нужно поместить в холодное место с температурой не выше +7 ˚С, обвязать плотной тканью и выдержать 2–3 недели. Тонкие пласты грудинки будут готовы к употреблению уже через 5–7 дней. Корейка, как и грудинка, просаливается также в течение 5–7 суток. Более толстые части, такие как лопатка и шейка, просаливаются 2 недели.

При сухом способе посола на 10 кг мяса требуется 300–350 г посолочной смеси с пряностями. При мокром посоле сырье заливают охлажденным рассолом, приготовленным из расчета 700–800 г посолочной смеси на 5 л воды. Корейка и шейка будут готовы через 6–7 дней. Более толстая лопаточная часть и окорока – примерно через 2 недели, в зависимости от размера.

Можно солить окорока и лопатки особым ускоренным приемом – при помощи введения соляного раствора через кровеносную систему. Этот способ подходит, если есть возможность проконтролировать разделку свиной туши или разделывать ее самостоятельно – так, чтобы не повредить важные сосуды, через которые будет вводиться жидкость. При этом способе рассол вводят с помощью медицинского шприца объемом 200–400 см^3 в кровеносные сосуды внутри окороков.

Этот способ дает возможность приготовить мясо желаемой степени солености. Рассол для введения готовят в следующих пропорциях: на 10 л рассола для малосольной ветчины – 1,6 кг соли; для среднесоленой ветчины – 1,8 кг соли; для соленой

ветчины – 2 кг соли. В рассол также следует добавить 80 г селитры, 10 г аскорбиновой кислоты, 50–60 г сахара. Использовать следует только кипяченую воду. После введения рассола окорока натереть солью, уложить в емкость для засолки, через 24 ч залить оставшимся рассолом, чтобы он полностью покрыл мясо.

Засолка **говядины** – это один из наиболее распространенных способов заготовки мяса, которое используется не только как самостоятельный продукт, но и для приготовления колбас, копченостей и других деликатесов.

Способ засолки напрямую зависит от назначения говядины. Главное, следить, чтобы мясо просаливалось равномерно. В этом случае особое внимание необходимо уделить правильной надрубке костей, обработке надрезов мяса посолочной смесью и т. д.

Смесь для засолки говядины из расчета на 1 кг мякоти состоит из 75–80 г соли, 1 г аскорбиновой кислоты или селитры, 8–15 горошин черного перца, 3–5 лавровых листов, нескольких ягод можжевельника, бутонов гвоздики или веточек розмарина.

В посолочную смесь для говядины рекомендуется вводить молотые пряности и травы. Такое дополнение позволит сделать готовый продукт более нежным и ароматным.

Емкость, в которой проводится засол, должна быть предварительно проверена. В деревянных бочонках часто бывают щели, из которых вытекает жидкость. В этом случае мясо очень быстро портится. Также необходим контроль качества и степени просола мяса.

Нежные, тающие во рту мясные деликатесы готовят, как правило, из спинной части и грудинки. Пласты мякоти нужно отделить от костей и охладить. Затем натереть засолочной смесью из расчета 250 г на 5 кг мяса.

Часто мясо заготавливают в форме рулетов из разных сортов мяса – это вкусно и удобно. Для этого тонкие пласты мяса нужно отделить от костей и натереть посолочной смесью. На 1 кг мякоти мяса понадобится 75–85 г соли, 0,5–1 г порошковой аскорбиновой кислоты, 18 горошин черного перца, 4–5 лавровых листа, 3–4 ягоды можжевельника. Для просаливания более крупных кусков на 10 кг мякоти мяса нужно брать 1 кг соли, 3 г аскорбиновой кислоты в порошке и 15 г мелкокристаллического сахара. Натертые пласты свернуть рулетами и перевязать шпагатом. Перетяжки должны быть на расстоянии примерно 10 см друг от друга. Перевязанные рулеты натереть солью, плотно уложить в емкость для засолки, на дно которой тоже насыпать слой соли. Верхний слой мяса густо посыпать посолочной смесью, уложить

на него хорошо промытый и обработанный кипящей водой деревянный круг, установить сверху гнет и поставить в прохладное место. Через 2–3 дня мясо залить рассолом. Если солонина предназначена для продолжительного хранения, понадобится крепкий рассол: на 10 л воды – 2 кг соли, 25 г селитры (или 15 г аскорбиновой кислоты) и 100 г сахара. Для слабого посола будет достаточно 1,5 кг соли. Процесс просаливания мяса длится 25–30 суток. За это время надо несколько раз переместить верхние куски мяса вниз, а нижние – наверх.

Соление **сала** – самый простой и популярный метод заготовки этого продукта. Наиболее популярным является шпик – сало со спинной и боковой части туши толщиной не менее 2,5 см (без учета шкурки). Непригодно для посола сало с брюшной части туши, а также сало, взятое вдоль хребта, так как оно довольно жесткое.

Сало для посола должно быть упругим, белым или нежно розовым, без желтоватого оттенка. Не подходит для посола сало хряков из-за специфического запаха, а также сало старых или больных животных.

Сало можно заготавливать практически всеми известными способами засолки: сухим, мокрым и смешанным. Несомненное преимущество этого продукта – его невозможно пересолить: оно впитает в себя столько соли, сколько необходимо.

Для засолки шпика без мясных прослоек на 10 кг сала понадобится 1,3 кг соли, из которых для натирки – 500 г. При температуре 5–10 ˚С продолжительность посола шпика – 14–16 дней, а в более холодном помещении может занять и три недели, поскольку пропитывание жира солью будет идти медленнее.

Шпик не теряет вкус и качество длительное время только в хорошо просоленном виде. После посола шпик необходимо еще раз пересыпать просушенной солью, уложить в ящик из дерева или фанеры, застеленный пергаментом, и поместить в прохладное место (с температурой не выше 10–12 ˚С).

Если хочется заготовить сало с мясной прорезью, на 3 кг понадобится от 200 г соли. Сало нарезать кусками толщиной 4–5 см, натереть крупной солью, смешанной с пропущенным через пресс чесноком. Подготовленные куски уложить слоями в большую емкость (миску или кастрюлю), верхний ряд пересыпать солью, накрыть деревянной дощечкой или тарелкой и поставить гнет. Емкость накрыть и поставить в прохладное место с температурой около +5 ˚С. Через каждые 5 дней нижние слои сала следует поднимать наверх, а верхние перемещать вниз. Процесс засолки длится около 3 недель. Передерживать не нужно,

сало с прожилками можно пересолить.

Для засолки **птицы** на 10 кг мяса понадобится 700 г соли, 5 г аскорбиновой кислоты в порошке и 15 г мелкого сахара. Для придания соленой птице аромата и пикантного вкуса в смесь можно добавить душистый молотый перец, а лавровый лист положить при укладке каждого ряда мяса.

Для рассола на 10 л холодной кипяченой воды понадобится 1,9 кг соли, 50 г сахара, 25 г селитры или 5 г порошковой аскорбиновой кислоты.

Тушки птицы натереть посолочной смесью, уложить слоями в прочную герметичную тару, на дно которой насыпать соль. Тушки уложить максимально плотно и обязательно кожей вниз. Сверху на последний ряд насыпать соль. Уложить керамическую тарелку или чистый деревянный круг, установить гнет и поставить в прохладное место. Оставить на 2 дня, а затем долить еще рассол, чтобы он покрывал все мясо. Выдержать птицу в рассоле 8–10 дней в зависимости от ее размера и вида.

Солонина с можжевельником

2 кг говядины, 4 г селитры, 1,5 ст. л. ягод можжевельника, 4–5 лавровых листов, 1 ч. л. имбиря, 3 бутона гвоздики, 1/2 ч. л. корицы, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 кг соли

Мякоть без костей нарезать тонкими ломтиками. Смешать соль и селитру, натереть мясо. На дно посуды для засолки насыпать соляную смесь.

Мясо уложить слоями, пересыпая специями и ягодами можжевельника. Сверху поставить гнет и выдерживать 20–25 дней.

Свинина, засоленная сухим способом

3 кг мякоти свинины, 200 г соли, 2–3 г селитры, 1 ч. л. сахара без горки, специи по вкусу

Из сухих ингредиентов приготовить смесь, втереть ее в мясо. На соединении мяса с костью делать надрез и заполнить его этой же смесью.

Засоленное мясо сложить в деревянную емкость для хранения (ящик или бочку). Между слоями засыпать специи по вкусу. На последний слой мяса положить чистую доску и поставить груз. Для равномерной засолки нужно каждые 3–4 дня перекладывать

мясо и натирать солевой смесью. Выдержать мясо в прохладном месте 20–22 дня.

Солонина по-датски

1 кг свиного филе, 400 г соли, 5 г селитры, 1 л воды, сахар, красный перец по вкусу

Филе подвесить в прохладном месте на 3–4 дня. Натирать сахаром 4–5 раз в день. Когда сахар впитается, мясо вытереть насухо и положить в охлажденный и процеженный рассол. Рассол приготовить из воды, соли и селитры. По желанию можно добавить красный перец и другие специи.

Мясо переворачивать в рассоле ежедневно в течение 15 дней. Затем вытереть насухо, завернуть в холщовую ткань и подвесить для просушки в прохладном месте.

Английская солонина

2 кг говядины, 80 г сахара, 2 г селитры, 150–170 г соли, 700 мл воды

Мясо нарезать плоскими кусками 5 × 5 × 10 см. Каждый кусок натереть сахаром, разложить на досках или полотне и оставить на 3–4 дня. Кусочки регулярно переворачивать.

Когда сахар впитается, насухо вытереть мясо, уложить в приготовленный из воды, соли и селитры рассол и поставить на 20–25 дней в холодное место. Каждый день куски мяса переворачивать в рассоле. Когда мясо будет готово, развесить и полностью обсушить.

Лопатка свиная соленая

2,5 кг свинины (лопатка), 200 г соли, 20 г сахара, 0,5 г селитры, 1,3 л воды

Для рассола: *1,3 л воды, 200 г соли, 20 г сахара, 0,5 г селитры*

Для засолочной смеси: *150–180 г соли, 1 ст. л. молотого черного перца*

Зачистить свиную лопатку, сделать вдоль кости разрез, натереть засолочной смесью всю поверхность мяса, включая разрез. Мясо уложить в деревянную кадку, плотно утрамбовать слои, посыпать сверху солью. Поместить кадку в прохладное

место на 5–6 дней. Затем нижние и верхние слои поменять местами.

Залить мясо приготовленным рассолом, уложить сверху деревянный круг и установить гнет. Держать под гнетом 30 дней, несколько раз перекладывая куски мяса сверху вниз. По мере необходимости доливать рассол, чтобы он полностью покрывал мясо.

Телятина мокрого посола

10 кг телятины, 8 горошин черного перца, 8 горошин душистого перца, 8 лавровых листов

Для рассола: *1 кг соли, 5 л воды, 50 г сахара, 10 г селитры*

Мясо нарезать небольшими кусками, уложить в посуду, предназначенную для засолки, переложить специями и залить приготовленным рассолом. Рассол должен полностью покрывать мясо.

Выдержать мясо 22 дня. При необходимости добавить рассол. Каждые 4–5 дней мясо в рассоле перекладывать для равномерного распределения соли.

Говядина в рассоле

Говядина, соль

Для рассола: *1,5 кг соли, 10 л воды*

Говядину нарезать крупными кусками, натереть солью, уложить в стерилизованные банки. Залить охлажденным и процеженным рассолом, плотно закрыть.

Хранить мясо в рассоле при температуре 0 °С.

Солонина провесная

1 кг говядины, 300 г соли, 50 г сахара, 2 г селитры

Говяжье мясо без пленок и сухожилий вымыть под проточной водой, обсушить, нарезать тонкими кусками. Соль, сахар и селитру истолочь в мелкий порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью, выложить в емкость для засолки, пересыпая смесью, и выдержать на холоде 20–22 дня. Каждые 3–4 дня менять слои местами.

Затем мясо подвесить и вялить в течение 1 недели в хорошо

проветриваемом прохладном помещении.

Бастурма из говядины

2 кг говядины, 200 г соли, чеснок, тмин, кориандр, перец чили, майоран

Говядину без жил и кусков жира засыпать солью и оставить на 5 дней в холодном месте. Каждый день мясо переворачивать. Затем вымыть и вымачивать под проточной водой в течение 2–3 часов.

Обсушить мясо салфеткой, плотно завернуть в хлопчатобумажную ткань. Через 1 ч заменить ткань сухой и поместить мясо под пресс на 3–4 дня.

Затем продеть через кусок мяса деревянную шпажку, прикрепить к ней бечевку и подвесить для просушки в хорошо проветриваемом помещении на 5–6 суток. Готовое мясо натереть специями и подвесить в проветриваемом сухом помещении еще на неделю.

Ветчина соленая

1 кг ветчины, 50 г соли, 75 г сахара, черный перец, ягоды можжевельника

Смешать соль, сахар, перец и измельченные ягоды можжевельника. Натереть ветчину полученной смесью, уложить в пластиковый пакет и прочно завязать.

Выдержать в холодном месте 4 дня, время от времени переворачивая пакет. Соленую ветчину вымыть и хорошо обсушить.

Солонина гамбургская

2 кг говядины, 1 ч. л. мускатного ореха (с горкой), 30 г сахара, 2 г селитры, 1 ч. л. корицы, 2 ч. л. розмарина, 7 бутонов гвоздики, 3 ч. л. черного перца горошком, 200 г соли

Мясо вымыть, обсушить и нарезать тонкими кусками. Из всех сухих ингредиентов, кроме перца, приготовить смесь и тщательно натереть ею каждый кусок. Разложить мясо на досках или полотне и на 5 ч оставить при комнатной температуре.

Затем уложить куски в посуду для засолки, пересыпая слои

перцем, и поставить в прохладное помещение на 30 дней. Через день мясо перекладывать, чтобы оно просаливалось равномерно.

Солонина по-таджикски

1 кг говядины, 80 г соли, 40 г сахара, 1 г селитры

Говядину тщательно вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Соль, сахар и селитру растолочь, натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью, выложить в емкость для засолки. Каждый слой пересыпать засолочной смесью. Держать на холоде 22 дня, каждые 3–5 дней меняя слои местами.

Затем мясо подвесить и вялить в течение 8 дней в прохладном, хорошо проветриваемом помещении.

Деревенская солонина

2 кг говядины, 300 г соли, 2 г селитры, 4 лавровых листа, 3 горошины черного перца, 2 л воды

Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими кусками. В воду добавить соль, селитру, лавр и перец, варить, перемешивая, пока соль полностью не растворится. Поместить мясо в рассол и варить, пока не испарится почти вся жидкость.

Готовое мясо нанизать на бечевку и повесить на просушку в теплом помещении на 24 ч. Затем снять, завернуть в пергамент и хранить в холодном месте.

Солонина саксонская

1 кг говядины, 150 г соли, 8 г селитры, 1 стручок острого перца, 1 л воды

Мясо вымыть в проточной холодной воде, нарезать тонкими ломтиками. Воду довести до кипения, всыпать соль, перец и селитру, кипятить в течение 10 мин. Мясо уложить в рассол, поставить на слабый огонь и варить до испарения почти всей жидкости.

Готовое мясо подвесить на бечевке в теплом помещении. Через сутки солонину снять и положить в холод на хранение.

Саздырма из говядины и баранины

5 кг говядины, 5 кг баранины, 220 г соли, 5 г селитры,

лавровый лист, черный перец, молотая гвоздика по вкусу, очищенные кишки

Баранину и говядину без пленок и сухожилий нарезать кусками, щедро пересыпать посолочной смесью (соль с селитрой) и оставить на 12–14 ч при комнатной температуре. Затем обжарить мясо с пряностями, наполнить мясом очищенные кишки, кончики завязать шпагатом.

Получившиеся колбаски выложить на плоскую поверхность, сверху положить доску, на нее установить гнет. Хранить в холодном проветриваемом помещении 3–4 месяца.

Солонина нежная

1 кг говядины, 70 г соли, 20 г сахара, 2 г селитры, специи по вкусу

Для заливки: *400 мл воды, 1 ст. л. толченого можжевельника, 1/2 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. гвоздики, 1/2 ч. л. толченого лаврового листа, щепотка черного перца*

Мякоть говядины тщательно вымыть, нарезать тонкими полосками, разложить на доске для просушки при комнатной температуре. Через 2 ч мясо натереть смесью соли, сахара, селитры и специй (использовать половину от общего количества смеси). Разложить куски в большой посуде так, чтобы они не соприкасались, поставить в холодное место. Через 5 дней засыпать мясо оставшейся частью засолочной смеси. Процедуру повторить еще 2 раза с интервалом 7 дней.

Через неделю приготовить заливку: в воду всыпать специи, довести до кипения и варить 5 мин. Дать заливке немного остыть, аккуратно залить мясо. Жидкость должна впитаться вся. Выдержать мясо еще 2–3 дня на холоде, а затем его можно использовать в пищу.

Бастурма из телятины

2 кг телятины, 200 г соли, чеснок, тмин, кориандр, паприка, черный и душистый перец по вкусу

Мясо натереть солью и поставить на 5 дней в холодное место. 2 раза в день мясо переворачивать, чтобы оно просаливалось равномерно.

После этого говядину вымыть и вымочить в холодной водой в

течение 2–3 ч. Вода должна быть проточной. Вытереть насухо салфеткой, завернуть в хлопчатобумажную ткань. Через 1 ч заменить ткань сухой и поместить мясо под пресс на 3–4 дня.

К подготовленному мясу привязать бечевку и довялить в хорошо проветриваемом помещении в течение 5 дней. После этого мясо натереть специями и подвесить еще на 7 дней для полной готовности.

Американская солонина

1 кг говядины, 100 г соли, 1 ст. л. сахара, 2 г селитры, 1 ст. л. толченых ягод можжевельника, 1 ч. л. черного перца, 1/2 ч. л. корицы, 3 бутона гвоздики, 1/2 ч. л. бадьяна

Говядину вымыть в проточной воде, высушить, нарезать тонкими кусочками. Дать кусочкам подсохнуть и натереть смесью соли, сахара, селитры, можжевельника, молотого перца. На сухую чистую доску выложить говядину и оставить на 5 часов.

В 2 л воды довести до кипения специи (перец, корицу, гвоздику, бадьян), остудить, уложить в отвар мясо, установить груз и на 4 недели поставить на холод. Каждые 2–3 дня мясо переворачивать.

Свиные окорока с бузиной

10 кг свиного окорока, 800 г соли, 250 г сахара, 250 г сушеной бузины, 10 г селитры

Для рассола: *5 кг соли, 5 л воды*

Для заливки: *500 г эстрагона, 5 л воды*

Свиные окорока замочить в холодной воде и отжать, чтобы вышла кровь, вымыть, обсушить. Натереть мясо смесью соли, сахара, селитры и сушеной бузины, положить в емкость для засолки и поставить на 3 дня в холодное место.

Затем приготовить рассол, остудить, залить окорока и оставить еще на неделю.

Для заливки добавить в воду измельченную траву, кипятить 5 мин, снять пену и охладить. Окорока переложить в чистую емкость, влить заливку и дать постоять в холодном месте еще 14 дней.

Соленые свиные ножки

1 кг свиных ножек, 100 г соли, 2 г селитры, 5 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа, 1 ч. л. молотого перца

Свиные ножки очистить, тщательно вымыть и обсушить. Затем разрубить вдоль, натереть пропущенным через пресс чесноком, пересыпать солью с селитрой и специями.

Уложить ножки в посуду для засолки, добавить лавровые листья, установить сверху груз и поставить в холодное место на 8–10 дней.

После переложить ножки в другую посуду, залить водой и поставить на огонь, варить на слабом огне 5 ч. Хранить готовый продукт в холодильнике не более 7 дней. Подавать с уксусом и соусом из хрена.

Соленое сало в банке

2 кг сала, 1–2 ч. л. молотого черного перца, 5 лавровых листов, соль

Сало нарезать полосками толщиной 9 мм, причем нож нужно ставить под углом, чтобы кусочки имели вид вытянутой трапеции. Натереть кусочки смесью соли и специй, уложить в банку по спирали по принципу: широкой стороной – к стенке, узкой – к центру. Сверху укладка будет похожа на цветок, а середина останется пустой. Середину засыпать смесью соли и обрезков сала.

Банку плотно закрыть и хранить в холодильнике.

Сало «горячей» засолки

1 кг сала, 250 г соли, 1,5 л воды, 100 г луковой шелухи, 7–9 зубчиков чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, 5 лавровых листов, 6 г жидкого дыма, 1 ч. л. аджики

Пласт сала толщиной около 3 см нарезать кусками подходящего размера. Шкурку поскоблить ножом. Воду довести до кипения, добавить соль, аджику, перец, лавровый лист, луковую шелуху. Когда вода закипит снова, добавить жидкий дым. Уложить в рассол куски сала. После закипания огонь убавить и варить 5 мин. Снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 12 часов.

Сало обсушить, натереть пропущенным через пресс чесноком

и поставить на 2 ч в холодильник. Хранить на холоде не более 7 дней.

Сало по-украински

1 кг сала, 70 г соли, 3 зубчика чеснока

Сало нарезать кусками 4 × 4 × 5 см, сделать в каждом куске по 1 надрезу. Натереть половиной порции соли и пропущенным через пресс чесноком. Выложить слоями в засолочную емкость, пересыпая оставшейся солью. Установить гнет и оставить при комнатной температуре на 5 дней. В течение этого времени куски сала нужно раз в день перекладывать сверху вниз. Затем выложить сало в полотняные мешочки и выдержать до готовности в проветриваемом помещении.

Сало в пряном рассоле

1,5 кг сала, 3 ст. л. соли, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. тмина, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу

Из 2,5 л воды, соли, специй и измельченного чеснока приготовить рассол – довести до кипения и остудить. Сало нарезать кусками по 5–7 см, уложить в рассол, поставить гнет и выставить на 3 дня на холод.

Сало обсушить, завернуть в фольгу и хранить в морозильнике.

Курица соленая

1 кг курицы, 1,5 л воды, 100 г соли

Из воды и соли приготовить рассол, кипятить 10 мин, охладить и процедить. Курицу разрезать на 4 части, залить рассолом и выдержать 48 ч в холодном месте. Переворачивать в рассоле 2–3 раза в день.

Мясо тщательно вымыть, обсушить на воздухе и положить в холодное место на хранение.

Индейка соленая

5 кг индейки, 200 г соли, 5 г селитры

Тушку индейки выпотрошить, тщательно вымыть, разрезать

пополам по хребтовой кости. Каждую половинку вымыть и обсушить, разрезать на куски.

Натереть мясо солью, уложить в емкость для засолки, пересыпая смесью соли и селитры. Сверху положить гнет и оставить в темном холодном месте на 48 ч. Готовый продукт хранить не более 4 недель.

Сало в перце

1 кг сала, 1 л воды, 200 г соли, 3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, щепотка мускатного ореха, молотый черный перец

Из воды, соли, гвоздики, душистого перца и мускатного ореха приготовить рассол, уложить в него нарезанное кусками сало и оставить на 2–3 дня. Затем прокипятить в течение 30 минут.

Вынуть сало из рассола, натереть перцем, уложить в полиэтиленовый пакет и поместить на хранение в морозильную камеру.

Сердце соленое

1,5 кг говяжьего сердца, 80 г соли, лавровый лист, черный перец

Сердце очистить от жира и сосудов, разрезать вдоль пополам и тщательно вымыть. Натереть солью, положить в полиэтиленовый пакет вместе со специями, прочно завязать. Пакет поместить в холодильник на 10 дней. Каждый день 2–3 раза пакет переворачивать.

Сердце тщательно вымыть, вымочить в холодной воде в течение 4–6 ч, меняя воду каждый час, и хорошо обсушить. Хранить в холоде.

Засоленный говяжий язык

1,5 кг говяжьего языка, 80 г соли, 1 ст. л. сахара, 5 г селитры, 7–8 зубчиков чеснока

Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, селитры и пропущенного через пресс чеснока. Очищенный от пленок и горловины тщательно промытый язык посыпать смесью, положить в полиэтиленовый пакет, удалить из него воздух и прочно завязать. Сверху на пакет установить гнет и оставить при

комнатной температуре на 8 часов.

По истечении этого времени перенести язык в холодное место и оставить на 7–10 дней. Переворачивать каждый день 1–2 раза. Готовый соленый язык тщательно вымыть и обсушить.

Соление рыбы

Правила посола

При подготовке рыбы к засолке следует учесть, что рыбу разных видов и размеров следует солить отдельно. В качестве тары желательно использовать бочки из твердых пород дерева, емкости из нержавеющей стали или эмалированные. В крайнем случае, посол можно проводить в пластиковом ведре.

Существует несколько правил посола рыбы, несоблюдение которых неизбежно приведет к порче продукта. Рыба – продукт скоропортящийся, для заготовок нужно брать только самые свежие и неповрежденные тушки. Качественная соленая рыба получается только из тех видов, которые имеют способность «созревать». Предпочтение лучше отдавать сельдевым, макрелевым, лососевым, но в домашних условиях в принципе можно солить любую рыбу. Нужно помнить, что при засолке выделяется так называемый тузлук – раствор из соли и сока рыбы. Чтобы в нем не размножались патогенные бактерии, которые могут испортить рыбу, его нужно регулярно сливать. Соль для засолки надо брать чистую, без примесей.

Существует три степени засолки: слабое соление (6–10 % соли), среднее (10–14 % соли), крепкое (более 14 % соли). Среднесоленую и крепкосоленую рыбу перед употреблением следует обязательно вымачивать в воде температуры 12–15 ˚С.

Чем больше соли в рыбе, тем дольше она вымачивается. При длительном процессе вымачивания через каждые 3 ч нужно делать перерыв на 1,5–2 ч для равномерного перераспределения соли. Среднесоленую сельдь, скумбрию, ставриду для улучшения вкуса желательно вымачивать не в воде, а в крепкой заварке холодного чая или разбавленном молоке.

Для **посола сухим способом** пригодны вобла, густера, тарань, лещ, карп, окунь, судак, сазан, жерех, красноперка, плотва, подлещик, рыбец, чехонь, хамса, килька, сардина, ставрида и т. д. Но наиболее часто этот метод используется для заготовки речной рыбы среднего размера (весом 250–500 г). Перед посолом рыбу нужно тщательно вымыть и обсушить. Хамсу, кильку и сардину можно солить без потрошения, у ставриды понадобится вынуть жабры и внутренности, не разрезая брюшка. У крупной рыбы по 1–1,5 кг удаляют жабры, разрезают брюшко или спину и вынимают все внутренности. Полость необходимо тщательно вымыть и высушить.

Для засолки 10 кг рыбы готовят солевую смесь из 1,5–1,7 кг соли (для слабого посола), 2 кг соли (для среднего посола), 2–3 кг соли (для крепкого посола). В соль добавляют молотый черный

перец, толченые ягоды можжевельника, измельченный лук и чеснок, зерна кориандра и т. д. Также добавить и другие приправы: измельченные ягоды можжевельника, молотый перец, мелко нарезанные лук и чеснок.

Для посола необходимо использовать крупную соль. Она медленнее растворяется и лучше впитывает влагу, а мелкая быстро превращается в плотную корку, которая просаливает верхний слой рыбы, но не обезвоживает ее, а это становится причиной порчи продукта.

В емкость для посола рыбу нужно укладывать слоями, причем каждый слой хвостами в противоположную сторону от предыдущего. Более крупные тушки размещают внизу, мелкие – повыше. Последний слой засыпают солью, устанавливают гнет и держат в холодном месте столько, сколько указано в рецепте.

Укладывать рыбу в посуду следует равномерно, чтобы не было пустот с воздухом, где могут размножаться микроорганизмы. Гнет должен быть достаточно тяжелым, чтобы выжимать воздух, однако он не должен травмировать рыбу. Следует размещать гнет по центру емкости.

Через 2 дня после закладки рыбы необходимо проверить, достаточно ли образовалось рассола и покрывает ли он всю рыбу. Если достаточно, нужно следить, чтобы у него не появился запах. Если рассола мало, следует долить его столько, чтобы рыба была полностью покрыта. Приготовить новый рассол можно из 200 г соли и 1 л воды. Для усиления вкуса рыбы можно добавить еще 1 ст. л. сахара.

В зависимости от размера рыбы для полного просаливания понадобится 3–7 дней. Готовую рыбу нужно вынуть из емкости с рассолом, вымыть в проточной воде, обсушить на воздухе и уложить на хранение в деревянные ящики или корзины.

Соленую рыбу, которую планируется хранить долго, нужно обработать иначе. Ее следует достать из засолочной тары и вымыть в свежем рассоле, удалить с поверхности и из брюшка лишнюю соль. Затем уложить рыбу в прочную бочку вплотную и немного внахлест друг на друга, располагая слои крест-накрест и слегка уплотняя их руками. Бочку плотно закрыть крышкой и поставить на холод. Так соленая рыба может храниться несколько месяцев.

Посол речной рыбы имеет свои особенности. Ее необходимо очень хорошо вымыть в большом количестве воды, удалить внутренности и жабры. Очень крупные тушки разрезать на 2 части. Каждый кусок со всех сторон натереть солью из расчета 175–200 г соли на 1 кг рыбы. Рыбу уложить в засолочную посуду и засыпать толстым слоем соли. Сверху установить в меру

тяжелый гнет. Из рыбы выделится часть сока, в результате чего образуется рассол, в котором можно хранить ее долгое время. При необходимости рассол добавить. Это делается, если выделившийся сок не покрывает рыбу полностью. Перед употреблением рыбу необходимо вымочить в воде комнатной температуры в течение 2–3 суток, меняя воду 1–2 раза в день. После этого рыбу можно использовать в приготовлении блюд так же, как и свежую.

Часто в домашних условиях солят свежую сельдь, но сталкиваются с такой проблемой: рыба покрывается желтым налетом, появляется неприятный запах. Это связано с тем, что рыба достаточно жирная и на воздухе жир начинает окисляться. Поэтому соленую сельдь хранить нужно обязательно в рассоле и в плотно закрытой посуде. Емкость должна находиться в темном прохладном помещении или в холодильнике. Срок хранения сельди в рассоле в холодильнике – 20–30 дней, в погребе – не более 10 дней.

Иногда есть желание приготовить деликатес, но свежей такую рыбу найти нет возможности. Тогда в ход идет мороженая. Ее необходимо полностью разморозить при комнатной температуре. Для посолочной смеси на 1 кг рыбы понадобится 3 ст. л. соли среднего помола и 2 ст. л. сахара. Можно добавить измельченные пряности по своему вкусу или готовую пряную смесь для рыбных блюд.

Перед посолом рыбу следует нарезать кусками и обсушить, удалить плавники, а при желании и кости, оставить только филе в коже. Натереть рыбу посолочной смесью, уложить в эмалированную или фаянсовую посуду, сверху поставить гнет. Емкость с рыбой поместить в прохладное место на 24–36 ч. Готовую рыбу обсушить.

Мокрый посол используется, если есть желание придать рыбе более пряный вкус. Для приготовления рассола на 10 л питьевой воды понадобится 1 кг соли. Чем меньше время засолки, тем больше должно быть соли. Например, если при закладке рыбы на 10–12 ч для рассола достаточно 800 г соли на 10 л воды, то при засолке за 3–4 ч содержание соли необходимо увеличить на 12–13 %.

При мокром посоле предпочтение следует отдавать неглубоким пластиковым контейнерам, в которых нижние слои рыбы сдавливаются в меньшей степени. Именно поэтому соль лучше и более равномерно проникает в рыбу.

Слабосоленая рыба не предназначена для долгого хранения, но именно она пользуется самой большой популярностью и чаще всего появляется на нашем столе. Готовится она так. Рыбу нужно

вымыть, удалить жабры и внутренности через разрез на спине. Брюшко должно остаться целым. Тушки вымыть в подсоленной воде, чтобы вышла вся кровь. В брюшко засыпать соль, уложить рыбу брюшком вверх в подготовленную тару, пересыпать солью, накрыть тарелкой и поставить груз. На следующий день образовавшийся тузлук слить, залить рыбу свежим рассолом и оставить еще на 2–3 дня. Затем готовую рыбу вымыть в подсоленной воде, обсушить, завернуть в сухую ткань и уложить на 2–3 дня на холод. После этого слабосоленая рыба готова. Хранить ее можно в холодильнике не более 5–6 дней.

Как уже говорилось, рыба – продукт, подверженный быстрой порче. Как распознать некачественный продукт? По некоторым признакам можно определить, что рыба засолена правильно.

Она издает приятный запах. Спинка у тушки твердая и плохо гнется. Брюшко тоже должно быть твердым. У засоленной по всем правилам рыбы глаза западают и становятся светлыми, мясо – темно-серое, а икра приобретает желтовато-красный цвет.

Показателем качества может являться рассол. Если он вспененный, издает подозрительный запах, то рыба, скорее всего, испорчена. Мягкость после окончания процедуры посола и легкое потрескивание при растягивании тушки также указывают на порчу продукта.

Соленая скумбрия пряная

2 кг свежей скумбрии, 5 ст. л. соли, 1 л воды, 1 ч. л. порошка горчицы, 3 ст. л. сахара, 5–6 лавровых листов, перец горошком, бутоны гвоздики

Рыбу очистить, вымыть и дать просохнуть. Приготовить из воды, соли, сахара и специй рассол, довести до кипения и остудить.

Залить рыбу рассолом, поставить в прохладное место на 3–5 дней. Хранить в холодильнике не более 7 дней.

Мелкая рыба крепкого посола

3 кг рыбы, 800–900 г соли, 9 г селитры

Вымыть рыбу в проточной холодной воде, дать воде стечь. Если рыба очень мелкая, ее можно не разделывать. Перемешать рыбу с солью и селитрой (соль должна прилипнуть к кожице). Выложить рыбу в подготовленную емкость для засолки: эмалированную посуду или деревянную бочку без щелей. Важно,

чтобы прилипшая соль не осыпалась. Сверху уложить деревянную дощечку или тарелку, установить груз. Длительность посола – 24–72 часа.

При желании во время закладки можно переложить рыбу лавровым листом, горошинами черного перца, листьями смородины или пересыпать тмином.

Малосольная рыба

3 кг сельди, салаки, камбалы, лососевых или скумбрии, 450–500 г соли, 2–3 ст. л. сахара, 20 веточек укропа

С тушек рыбы аккуратно срезать филе с кожей. Чешую удалять необязательно. Мякоть засыпать смесью соли и сахара, уложить рядами на пергамент. Сверху посыпать промытым и нарезанным укропом. Уложить второй слой филе мясом к зелени.

Рыбу завернуть в пергамент, уложить в посолочную емкость, установить гнет и поставить в холодильник. Мелкую рыбу можно есть через 5–6 ч, крупную – через 18–20 часов.

Икра из свежей рыбы

1 кг икры сома, судака, щуки или сазана, 60–70 г соли, 1 л воды

Икру очистить от пленок. В кипящую воду добавить соль, еще раз довести до кипения и остудить до 60 °С.

Залить икру рассолом и оставить на 30 мин, процедить через марлю. Хранить икру можно только в холодильнике не более 5 дней.

Карп соленый

600 г карпа, 1,2 кг соли, черный перец горошком

Карпа выпотрошить, удалить внутренности. Брюшную полость вымыть и заполнить солью (в области жабр соли добавлять побольше). Уложить рыбу в посуду брюшком вверх, пересыпать перцем, засыпать солью и выдержать без гнета 3–6 суток.

Соленую рыбу вымыть, положить в другую посуду, накрыть смоченной в рассоле натуральной тканью. Хранить в прохладном месте.

Тюлька соленая с тмином

1 кг тюльки, 300 г соли, 1 ст. л. тмина, 2–3 листа черной смородины, лавровый лист, молотый черный и душистый перец по вкусу

Тюльку вымыть в проточной воде и дать просохнуть. Выложить рыбу в эмалированную посуду слоями, посыпая солью, оставить на сутки.

Когда образуется рассол, добавить к рыбе специи, накрыть тарелкой или доской, установить груз. Засолка длится 2–3 дня.

Скумбрия пряного посола

600 г скумбрии, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, лавровый лист, гвоздика, черный перец по вкусу

Скумбрию вымыть, удалить внутренности, обсушить, натереть смесью соли и сахара.

На дно стеклянной или эмалированной посуды положить все специи, сверху выложить подготовленную рыбу, прижать гнетом и поместить в холодильник на 6–8 ч. Через 3 ч рыбу нужно перевернуть.

Мойва слабосоленая

1 кг мойвы, 120 г лимона, 100 г соли, гвоздика, черный перец по вкусу

Подготовленную мойву полить соком лимона, выложить слоями в емкость для засаливания, посыпая смесью соли и специй, прижать.

Накрыть крышкой и оставить на 6–8 часов.

Сельдь домашнего посола

1 кг свежемороженой сельди, 3 лавровых листа, 1 ч. л. кориандра, 5 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, кардамон и лимонная кислота по вкусу

***Для рассола:** 200 г соли, 600 мл воды, 2 ст. л. сахара*

Сельдь разморозить при комнатной температуре, удалить головы и внутренности. Из воды, соли и специй приготовить рассол, добавить щепотку лимонной кислоты.

Залить сельдь остывшим рассолом, добавить специи, накрыть и поставить гнет. Мариновать при комнатной температуре 2–3 дня. Готовую рыбу хранить в холодильнике не более 7 дней.

Горбуша соленая

2 кг горбуши, 400 г соли, 2 ч. л. сахара

Горбушу вымыть, выпотрошить, удалить плавники и снять с костей филе. Нарезать его кусками, натереть смесью соли и сахара, уложить в посуду слоями, при этом первый слой необходимо уложить кожей вниз, следующий – кожей вверх, и так чередовать. Последний слой уложить кожей вверх и посыпать толстым слоем соли.

Куски рыбы прижать гнетом, накрыть емкость и поставить в прохладное место на 4–5 дней.

Рыба быстросоленая со специями

1 кг рыбы, 500 мл воды, 2 ст. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 2–3 лавровых листа, черный перец по вкусу

Приготовить рассол из соли, сахара и специй, остудить до комнатной температуры. Рыбу выпотрошить, вымыть, дать немного просохнуть и уложить в емкость для засолки. Залить рассолом, чтобы рыба была полностью покрыта. Сверху поставить гнет и выдержать 4 ч. После этого рыбу можно употреблять в пищу. Хранить в холодильнике в плотно закрытой посуде с рассолом.

Семга соленая

1 кг филе семги, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара

Филе семги без костей и плавников нарезать кусками, натереть смесью соли и сахара. Куски соединить попарно кожей вверх. Каждую пару завернуть в чистую ткань, положить в полиэтиленовый пакет, завязать и оставить при комнатной температуре на 24 ч. Затем пакет перевернуть и выдержать еще сутки. После этого пакеты поместить в холодильник на 20–24 ч. Хранить в холодильнике не более 5 дней.

Сазан слабосоленый

1 кг филе сазана, 100 г крупной соли, 2 ст. л. сахара, свежий или сушеный укроп, молотый черный перец по вкусу

Филе сазана нарезать кусками, натереть смесью соли и сахара. Подготовить несколько листов кулинарного пергамента. На каждый лист положить по одному куску филе кожей вниз, посыпать измельченным укропом и перцем. Сверху уложить второй кусок филе кожей вверх.

Сложенные попарно куски филе завернуть в пергаментную бумагу и уложить в эмалированную или стеклянную посуду. Рыбу прижать небольшим гнетом и поместить в холодильник на 48 часов.

Рыба «А-ля лосось»

2 кг щуки, голавля или язя, 200 г соли, 100 г сахара, кориандр, душистый перец по вкусу

Из соли, сахара и специй приготовить посолочную смесь.

Рыбу выпотрошить, вымыть, посыпать смесью, уложить в посуду для просаливания, немного уплотнить и разместить сверху гнет – не слишком тяжелый. Держать на холоде 48 часов.

Сельдь соленая со специями

1 кг сельди

Для засолочной смеси: *300 г соли, 1 ст. л. сахара без горки, 10 г бензоата натрия, мускатный орех, кардамон, розмарин, черный перец, белый перец, душистый перец по вкусу*

Для рассола: *150 г соли, 1 л воды*

Приготовить смесь из соли и специй. Сельдь вымыть, обсушить, выложить в эмалированную посуду или деревянную бочку слоями, посыпая посолочной смесью. Прижать гнетом и оставить на 4–5 суток.

Переложить сельдь в небольшие емкости, залить рассолом, чтобы он полностью покрывал рыбу, и поставить в холодильник.

Вяление мяса и рыбы

Выбор и подготовка продуктов

Вяление – процесс, схожий с копчением, но вместо огня для тепловой обработки мяса или рыбы используется солнечный свет. Под его воздействием жир равномерно распределяется по всей толще мяса, химический состав белков меняется, и продукт приобретает своеобразный вкус и консистенцию, может долгое время храниться.

Для вяления мясо и рыбу подготавливают тем же способом, что и для копчения. После просола и маринования тонкие полосы мяса или рыбы нужно разместить на открытом солнечном месте. Желательно, чтобы оно хорошо продувалось ветром. Чтобы на мясо не слетались насекомые, его можно окуривать дымом костра или использовать прозрачные занавеси из материала типа москитной сетки. Сырье должно постоянно подвергаться воздействию воздуха. При этом температура воздуха должна соответствовать определенным нормам.

Поскольку естественный поток воздуха тем сильнее, чем дальше от земли, вялящиеся продукты рекомендуется располагать как можно выше и так, чтобы они обдувались ветром со всех сторон. Именно поэтому рыбу и мясо для вяления не кладут на доски или противни, а подвешивают. Подвешивать рыбу не обязательно поштучно. Можно разложить ее на сетке и растянуть.

В сухую ветреную погоду для вяления небольших кусков мяса и мелкой рыбы требуется 2–3 дня. Если ломти мяса или рыбные тушки большие, на их вяление может уйти до 2 недель.

Качественно провяленная рыба не слишком соленая (до 10 %), жирная, должна иметь не более 38 % влаги, чистую чешую. Мясо получается сочное и прозрачное.

Для вяления лучше использовать воблу, леща и тарань. Подойдут также скумбрия, чирус, кефаль, мойва, рыбец, судак, лещ, сазан, жерех, плотва, подлещик, чехонь, окунь, красноперка, язь, щука, карп.

Только что пойманную рыбу сразу же обрабатывать для вяления нельзя. Сначала ее необходимо выдержать 4–5 ч. Рыбу длиной до 25–30 см солят целой, а более крупную перед посолом обрабатывают. У рыбца, скумбрии, чируса, тарани, воблы обязательно удаляют жабры и внутренности через жаберные отверстия. У других видов также следует сделать продольный разрез на спинке. Если тушки некрупные, то вялить их предпочтительнее или целиком, или в виде пластов, нарезанных вдоль позвоночника, или кусками весом примерно по 200 г,

нарезанными поперек. Крупную рыбу следует выпотрошить, обвалять в соли (на 1 кг рыбы – 200 г соли), наполнить солью брюшную полость, а также втереть в разрез на спине.

Мелкую рыбу летом не рекомендуется вялить непотрошеной. Внутренности речной рыбы почти всегда содержат паразитов, поэтому для безопасности лучше потрошить рыбу любого размера.

Рыбу можно солить разными способами: сухим и мокрым.

При посоле **сухим** способом следует втереть в рыбу соль против чешуи, затем плотно уложить тушки в деревянный ящик, пересыпая солью, придавить грузом и поставить в прохладное место на 5–7 дней. За это время рыба просолится должным образом.

Для маринования **мокрым** способом нужно нанизать рыбу по несколько штук на тонкий шпагат, уложить в емкость для маринования и залить рассолом (2,5 кг соли на 10 л прокипяченной холодной воды). Установить сверху гнет, выдержать 2–3 дня. Затем вынуть рыбу из рассола, вымыть холодной водой или вымочить, если мясо очень плотное. Вымоченные тушки, пласты или куски разложить на бумаге и обсушить. Развесить рыбу на шпагате, оставляя расстояние между тушками не менее 1 см. Вялить на открытом воздухе в тени в умеренно теплые дни, лучше под навесом, в хорошо проветриваемом месте. Лучше вялить рыбу весной в прохладную сухую погоду.

Подвешивать рыбу можно двумя способами: пропуская шпагат через глазницы или нанизывая за хвосты. Продолжительность вяления мелкой рыбы – 2 недели, крупной – 4–5 недель.

Вяленая рыба после сушки на воздухе еще непригодна в пищу: она должна дозреть. На это обычно уходит от 3 недель до 1 месяца.

Вяление мяса

Вяленая бастурма из говядины

5 кг мякоти говядины, 500 г соли, 300 г чеснока, 2 ст. л. тмина, молотый красный перец по вкусу

Говяжью вырезку вымыть и разрезать на куски длиной 30 см, шириной 12 см и толщиной 6 см. Пересыпать куски солью и уложить слоями в эмалированную кастрюлю или пластиковую емкость, накрыть и оставить в прохладном месте. Через 2 суток поменять местами верхний и нижний слои мяса и снова выдержать 2 суток. После этого слегка вымыть куски холодной водой и дать обсохнуть.

Куски мяса уложить рядами на столе, покрытом тканью. Затем края ткани туго стянуть, сверху положить доску, а на нее – гнет. Выдерживать под прессом 5 ч, поменять ткань и повторить процедуру – установить пресс еще на 12 ч. По окончании прессования куски мяса обвязать шпагатом и вывесить в тени на 12 ч для просушки и вяления.

Приготовить смесь для натирания. Семена тмина растолочь, чеснок пропустить через пресс. Соединить тмин, чеснок и молотый красный перец. Затем, постоянно перемешивая, понемногу добавить кипяченую воду так, чтобы смесь приобрела консистенцию сметаны. Куски высушенного мяса натереть приготовленной смесью, уложить рядами в посуду и выдерживать 4 дня. После этого вынуть мясо, вновь натереть его смесью и выдержать еще 3–4 дня. Процедуру повторить 3–4 раза. Общая продолжительность маринования мяса – 10–12 дней. Когда процесс завершится, развесить куски мяса в тени и сушить их в течение 10 суток.

Вяленая бастурма

Свиная или говяжья вырезка, соль, молотый красный перец

Вырезку разрезать на плоские куски. Насыпать на дно эмалированной кастрюли слой крупной соли – 2–3 см. Уложить на нее куски мяса. Сверху засыпать мясо солью на 3–5 см. Оставить на сутки при комнатной температуре, еще 48 ч выдержать его в прохладном месте.

Через 3 дня вынуть мясо из образовавшегося рассола и

обтереть досуха. Затем натереть красным молотым перцем. Делать это очень тщательно. После этого подвесить мясо в холодном сухом месте.

Гусь вяленый

Тушка небольшого гуся, соль

Подготовленную тушку гуся изнутри и снаружи тщательно натереть солью, затем завернуть ее в пергамент. Крепко перевязать сверток бечевкой, чтобы не было доступа воздуха, и подвесить в защищенном от ветра месте: на чердаке или в сарае.

Через 3–4 месяца гусь будет готов. Мясо гуся должно быть упругим и выделять жир. Хранить в темном прохладном помещении.

Кролик вяленый

Тушки кроликов
***Для рассола:** 150–200 г соли на 1 л воды*

Приготовить необходимое количество рассола: растворить соль в воде и довести рассол до кипения.

Тушки опустить на 1–2 мин в кипящий рассол. Благодаря этому на мясе образуется солевая пленка, которая защитит его от микроорганизмов. Подвесить тушки в проветриваемом помещении и выдерживать при температуре около 10 °С в течение 15–20 суток.

Вяленых кроликов хранить в сухом, проветриваемом и затемненном помещении при температуре не выше 10 °С не более 3 месяцев.

Вяление рыбы

Вяленая скумбрия

Скумбрия, соль, сахар

Свежую скумбрию вымыть в холодной воде, удалить внутренности и жабры через жаберные отверстия, не разрезая брюшка. Острым ножом разрезать тушку со спинки вдоль позвоночника, тщательно вымыть и обсушить. После этого распластать рыбу и посолить ее внутреннюю часть смесью из расчета 1 ч. л. соли и 2 г сахара на 1 тушку.

Распластанные посоленные тушки выложить в один ряд спинкой на чистую бумагу, накрыть дощечкой или блюдом и поставить на холод для просолки и созревания.

Через 2 дня вымыть рыбу холодной водой и обсушить. Затем снова выложить тушки в один ряд спинкой на сложенную вчетверо чистую бумагу и выдерживать еще 1–2 дня в холодильнике. Срок хранения вяленой скумбрии в холодильнике – 5 дней.

Вяленая морская рыба

Рыба, соль

На дно пластикового или эмалированного таза насыпать слой соли. Рыбу вымыть, удалить внутренности, сполоснуть еще раз и обсушить. Выложить рыбу слоями в таз, пересыпая солью, накрыть марлей и оставить на 12 ч. Затем рыбу перевернуть, установить сверху гнет и оставить на 3 дня просаливаться. Каждый день гнет снимать и переворачивать тушки.

Смыть с рыбы соль, промыть ее в холодной воде, обсушить и повесить на вяление в хорошо проветриваемом затененном месте. Накрыть рыбу марлей, чтобы на нее не садились насекомые. Чтобы предохранить продукт от мух, рыбу также можно смазать домашним растительным маслом. Длительность вяления в зависимости от размера рыбы может колебаться от 3 до 4 недель. Брюшко у готовой рыбы должно быть прозрачным, золотистого цвета.

Вяленая речная рыба

Рыба среднего размера, соль

Рыбу вымыть, выпотрошить, засыпать в брюшную полость соль. В емкость для засолки насыпать соль слоем 1 см, уложить рыбу рядами, пересыпая каждый ряд солью. Последний слой засыпать солью, емкость накрыть и поставить в прохладное место на 24 ч. Затем рыбу в емкости переложить, чтобы верхние ряды оказались внизу. Накрыть, поставить гнет и оставить еще на 24 часа.

Вымыть рыбу холодной водой, нанизать на бечевку или проволоку и вывесить на хорошо проветриваемом месте, но без доступа прямых солнечных лучей. В зависимости от размера рыба будет готова через 3–6 дней.

Сушка мяса и рыбы

Правила сушки. Особенности подготовки мяса и рыбы для сушки

Способ сушки мяса и рыбы был изобретен много лет назад, когда люди еще не умели консервировать продукты, а о холодильниках и речи быть не могло. Польза такого вида заготовок была особенно очевидна в походах и путешествиях. Ведь сушеное мясо или рыба не занимают много места, они легкие, натуральные, могут использоваться для приготовления любого блюда и быть самостоятельной закуской. Издавна сушеное мясо и рыба особенно ценились как дополнение к пиву.

Для сушки мяса, как правило, используется говядина. Желательно брать парную, но допускается и после первой разморозки. Рыбу следует выбирать некрупную, такую, которая быстрее высохнет. Делается так потому, что рыба обычно сушится целиком, а мясо разрезается на куски. Перед процессом сушки сырье нужно определенное время выдержать в соляном растворе. Сушка рыбы в хорошо проветриваемом помещении может длиться от 4 до 14 дней. Хранить ее нужно, завернув в пергамент, в холодном сухом месте или холодильнике. Мясо перед высушиванием нужно выдержать в соляном растворе под прессом. При желании к мясу можно добавить специи, лук или чеснок. После засолки мясо нарезают небольшими кусками и выкладывают на решетку или противень. Сушить лучше и быстрее всего в печи с конвекцией. Если конвекции нет, просто приоткройте дверцу духовки. Для засушки необходимо поддерживать температуру 50–60 ˚С. Процесс займет 10–12 ч. Готовый продукт следует переложить в стерильные сухие стеклянные банки, плотно закрыть. В таком виде в прохладном месте мясо можно хранить несколько месяцев. Сушеное мясо можно есть и сырым, а можно готовить из него разнообразные блюда, как из свежего.

Сушеная говядина

Нежирная говядина, соль, молотый черный перец, горчица, жир

Мякоть говядины нарезать одинаковыми продолговатыми кусками, положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить до готовности. Затем мясо вынуть и горячим натереть его солью, смешанной с молотым черным перцем и готовой горчицей по

своему вкусу.

Выложить мясо на смазанную жиром сковороду и поставить на сутки в вытопленную печь или на 5–6 ч в духовку при температуре 110–120 °С. Готовое высушенное мясо остудить и хранить в прохладном месте.

Сушеная скумбрия

Скумбрия
Рассол: 25 г соли на 1 л воды

Рыбу выпотрошить, удалив внутренности не через разрез брюшка, а через жаберные крышки. Выпотрошенные тушки вымыть, связать по 2 штуки тонким шпагатом, пропуская его через хвост. Затем опустить рыбу в охлажденный рассол.

Через 8 ч вынуть, вымыть в холодной воде и развесить на свежем воздухе. Сушить, в зависимости от размера и температуры, от 6 дней до 2 недель. Сушеную рыбу связать в пучки, уложить в мешки и хранить в сухом проветриваемом помещении.

Корюшка сушеная

Корюшка
Для посолочной смеси: *1 кг соли, 1 ст. л. молотого черного и душистого перца горошком, 1 лавровый лист, 2–3 ягоды можжевельника*

Рыбу выпотрошить, протереть и дать обсохнуть. Соль смешать с молотыми специями, рыбу очень тщательно натереть посолочной смесью, уложить в эмалированную посуду, пересыпая соляной смесью. Накрыть рыбу доской или тарелкой, установить гнет и держать 24–48 часов.

Рассол слить, рыбу вынуть и обсушить, нанизать через глазницы на бечевку и повесить сушиться на солнце повыше, можно под крышей. Этим же способом можно сушить и другую мелкую рыбу.

Сушеное мясо

Телятина или нежирная говядина, соль, черный перец горошком, лавровый лист

Нарезать мясо кусками, пересыпать смесью соли и специй,

поставить сверху дощечку и гнет, выдержать 24 ч. Затем уложить мясо на решетку и поставить на 10–15 мин в разогретую до 135–140 ˚С духовку.

Мясо вынуть, нарезать небольшими кусками и сушить около 10 ч в духовке при 60–70 ˚С.

Сушеное мясо индейки, маринованное в уксусе

Филе индейки, лавровый лист, бутоны гвоздики, душистый перец по вкусу, уксус из расчета 100 мл на 1 л воды, соль

Воду подогреть, уложить в нее специи, довести до кипения, снять с огня и долить уксус. В теплый маринад уложить мясо и оставить на 12 ч. Затем мясо обсушить, натереть солью, поставить гнет и оставить на 24 часа.

Нарезать мясо мелкими кусочками и сушить в духовке при 75 ˚С.

Копчение мяса и рыбы

Особенности холодного и горячего копчения

Один из наиболее популярных видов термообработки мяса и рыбы и приготовления заготовок – копчение. Оно придает сырью особый вкус и аромат, а также значительно продлевает срок хранения.

Наиболее распространены два вида такой обработки: холодное и горячее копчение. Существует также быстрое копчение, близкое по эффекту к запеканию. Иногда для достижения эффекта копчения используют синтетический ароматизатор – «жидкий дым».

Горячее копчение – это обработка продуктов дымом при температуре 45–120 ˚С в течение нескольких часов. Этот способ достаточно быстрый и несложный. После окончания процесса продукт сразу готов к употреблению. Именно поэтому его часто используют в бытовых условиях.

При **холодном копчении** обработку мяса и рыбы проводят дымом более низкой температуры – 19–25 ˚С. До полной готовности в этом случае проходит достаточно много времени – до нескольких дней. При холодном копчении продукт предварительно маринуют или засаливают.

Горячий способ чаще всего применяют для копчения нежирных продуктов; холодный – для обработки жирных видов мяса и рыбы.

Качество копчения зависит в большой степени от свойств дыма, получаемого при сгорании древесины. Самым лучшим считается дым, образующийся при сжигании дров из твердых пород деревьев: бука, дуба, ольхи, старых яблонь и др. Береза – не самый подходящий материал для копчения, березовые дрова необходимо предварительно очищать от коры. Приятный вкус и аромат копченым продуктам придает дым от сгорания можжевеловых веток с ягодами и вишневых листьев. Богатый аромат мясу придадут добавленные к дровам шалфей, розмарин, мята и лавр. Хвойные породы для копчения не годятся, поскольку придают горьковатый привкус и смолистый запах. Лишь иногда добавляют еловые шишки при копчении охотничьих колбасок и морепродуктов.

Сырое дерево в качестве дров для копчения предпочтительнее, нежели сухое, но очень влажная древесина для копчения не годится. Дрова должны активно тлеть, давая много дыма, но не гореть. Небольшое пламя допустимо лишь в сырую,

пасмурную погоду. Использовать рекомендуется древесину в виде стружек, опилок, щепок и тонких прутьев. Птицу и мясо коптят в менее плотном дыму или предварительно заворачивают в ткань, а рыбу – в более густом дыму, потому что рыбья чешуя служит своеобразным барьером от дыма.

После копчения продукты приобретают насыщенный желтовато-коричневый цвет, приятный вкус и запах, их поверхность становится сухой и блестящей.

Поверхность копченых продуктов приобретает оттенок в зависимости от породы древесины, использующейся в коптильне. Так, красное дерево придает продукту красивый золотистый цвет; бук, липа, клен – золотисто-желтый; дуб и ольха – оттенки от темно-желтого до коричневого.

Готовые изделия по окончании процесса необходимо быстро охладить и сушить в хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 12 °C в течение 5–10 суток. Это необходимо для того, чтобы уменьшить их влажность и увеличить процентное содержание соли. Так продлевается срок хранения.

Отдельно стоит упомянуть об очень популярном сейчас «жидком дыме». Ароматизатор предназначен для достижения эффекта натурального копчения. Он придает вкус, цвет и аромат мясу и рыбе и добавляется к ним в процессе готовки. Вещество доступно в торговой сети в виде сухого порошкообразного концентрата, в виде жидкостей на водной, спиртовой или масляной основе в бутылках и аэрозольных баллончиках, а также в виде маринада на винно-фруктовой основе с добавлением специй.

Подготовка мясных продуктов к копчению

Самое главное для успешного копчения – качество мяса. Цвет мяса должен соответствовать виду животного и части тушки: красный – у мяса крупного рогатого скота, беловато-розовый – у телятины, коричнево-красный – у баранины, розово-красный – у свинины. Сок сырого мяса должен быть прозрачным.

У подпорченного мяса корочка при подсыхании не образуется, зато наблюдается слизь, поверхность становится влажной и липкой. Цвет – более темный, с примесью грязно-серого. Запах неприятный, слегка гнилостный. Жир не блестит, липнет.

Качество замороженного мяса можно оценить по бульону, отварив небольшой кусочек мяса в воде: бульон из свежего мяса будет прозрачным и ароматным.

У свежих тушек домашней птицы клюв глянцевый, сухой, упругий, без запаха, глазное яблоко заполняет всю орбиту.

Цвет кожи свежих тушек беловато-желтый или бледно-желтый, местами с розовым оттенком, а у нежирной птицы – с красноватым оттенком. Поверхность кожи должна быть сухой, подкожный и внутренний жир – белым, слегка желтоватым.

У тушек сомнительной свежести клюв тусклый. Мышечная ткань такой птицы недостаточно плотная, на разрезе – более темная, влажная и слегка липкая, с кисловато-затхлым запахом.

Для приготовления колбас необходимо использовать только самые лучшие и свежие мясопродукты. Особенно важно учитывать это при изготовлении колбас, предназначенных для длительного хранения. Кроме свинины, говядины и телятины, для колбас используется баранина, конина, крольчатина, мясо домашней и дикой птицы и т. д. Использоваться может практически любое свежее или свежезамороженное мясо, а также сало и субпродукты, кровь. Мясо для колбас непременно должно быть охлажденным и созревшим.

Кишки для приготовления колбасы лучше брать сразу после убоя скота. Свежие кишки можно приобрести и на рынке. Говяжьи кишки применяют для изготовления практически всех видов колбас, но особенно хороши они для колбас, предназначенных для длительного хранения, поскольку толще и прочнее свиных. Свиные кишки обычно используют для приготовления домашних колбас с различными начинками: из говядины и свинины, из одной свинины, из курятины, из мяса кролика и нутрии; а также со всевозможными наполнителями: ливером, кровью и т. д. Бараньи кишки подходят для изготовления сосисок или тонких

колбасок, например охотничьих.

Для изготовления колбасы подготовленное и выдержанное мясо следует измельчить в мясорубке или мелко нарубить ножом. После этого подготовить сало (шпик): кусок шпика нарезать пластами толщиной примерно 0,5 см, пласты сложить друг на друга и нарезать поперек полосками шириной 0,5 см, чтобы получились прямоугольные брусочки. Сало для колбас, предназначенных для жарки, нарезать маленькими кубиками шириной и длиной по 1 см и толщиной 0,5 см. Кроме сала, добавить в измельченное мясо соль, пряности и все перемешать.

В качестве пряностей рекомендуется использовать черный и белый перец, корицу, гвоздику, лавровый лист, кардамон, мускатный орех, семена кориандра, чеснок, лук и растертые пряные травы. Иногда в фарш вводят пищевую селитру и сахар.

Колбасы для копчения следует наполнять фаршем очень плотно, так как в процессе копчения объем их содержимого уменьшается. Батоны и круги колбасы необходимо отложить на так называемую осадку. Для этого их на некоторое время следует подвесить в прохладном помещении (около 0 ˚С). Полукопченые колбасы выдерживают до 6 суток, сырокопченые – до 20 суток. Время осадки зависит и от толщины батонов. После осадки колбасы коптят или слегка подкапчивают.

Мясные блюда горячего копчения

Копченый окорок

Свиные окорока, соль

Для посолочной смеси: *на 1 кг соли – 35 г сахара, 100 г измельченного чеснока, 40 г селитры*

Передние и задние части свиной туши натереть посолочной смесью и уложить в большую емкость кожей вниз, обильно пересыпая смесью, установить сверху гнет. Выдержать 5–6 дней, чтобы выделился рассол. Дополнительно приготовить еще немного рассола (на 10 л кипяченой воды – 1,5 кг соли) и доливать его в емкость, чтобы мясо было полностью покрыто.

Накануне копчения мясо вынуть из бочонка и вымочить в холодной воде в течение 2–3 ч. Затем обвязать шпагатом и подвесить, чтобы окорока не соприкасались друг с другом. Температура в помещении должна быть не выше 8 ˚С. Перед началом копчения обернуть окорока марлей, сложенной в два слоя, чтобы предохранить от загрязнения.

Проводить копчение при температуре 50–60 ˚С в течение 12–30 ч, в зависимости от размеров окороков. Готовность окороков можно определить, проколов их вилкой до кости: если мясо готово, вилка войдет свободно.

Копченая грудинка

1,5 кг грудинки, 100 г томатной пасты, 40 мл уксуса, 3–4 зубчика чеснока, молотый красный перец, молотый черный перец, соль

Чеснок пропустить через пресс, добавить томатную пасту, уксус, красный и черный перец, соль. Грудинку вымыть, нарезать небольшими кусками, выдержать в маринаде 10–12 часов.

Уложить грудинку на решетку коптильни и коптить на среднем огне около 2 ч. Через 1 ч после начала копчения мясо перевернуть. Время от времени в поддон для сбора жира подливать маринад.

Копченая свинина

Свинина, чеснок, молотый черный перец

Для рассола: *5 л воды, 250 г соли, лавровый лист, черный перец горошком*

Для приготовления рассола воду вскипятить и охладить, добавить соль, перец, лавровый лист.

Свинину нарезать кусками длиной около 30 см. Уложить их в эмалированную посуду и залить рассолом так, чтобы он полностью покрыл мясо. Посуду поместить в холодильник на 5 суток.

Каждый кусок плотно обвязать прочной нитью, натереть измельченным чесноком и черным перцем и подвесить в коптильне и обрабатывать дымом 3–4 ч. После этого дать мясу полностью остыть. В таком виде свинину можно хранить в холодильнике до 3 месяцев.

Копчено-вареная свиная грудинка

10 кг грудинки, 10 л воды, 500 г соли, 200 г сахара, 3–4 зубчика чеснока, 5–6 г селитры, молотый черный перец, молотый красный перец, лавровый лист по вкусу

Грудинку вымыть, подсушить. Приготовить рассол: в кипящую воду добавить сахар, соль, чеснок, лавровый лист, перец и селитру, кипятить 10–15 мин, охладить. Мясо залить рассолом, выдержать в прохладном помещении 6–7 дней.

Вынуть грудинку из рассола и хорошенько обсушить в течение 2 недель. После этого коптить 1–2 ч, затем отварить в кипящей воде на среднем огне в течение 2 часов.

Варено-копченый окорок

10 кг мяса, 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры, молотый черный перец, чеснок, ягоды можжевельника по вкусу

Для рассола: *1 л воды, 160 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара*

Окорок натереть посолочной смесью из соли, селитры и сахара, уложить в большую емкость или деревянную бочку слоями шкурой вниз. Каждый слой пересыпать соляной смесью, по желанию можно добавить специи. Выдержать в холодном месте 6–7 дней. После этого нижние окорока переложить наверх, верхние – вниз, залить охлажденным рассолом, установить сверху гнет. Нижние и верхние слои менять местами через каждые 5

дней. Если животное имело вес до 110 кг, для просола окорока понадобится 20 дней, при весе 150–200 кг – 28–30 дней.

Просоленное мясо вымочить в холодной проточной воде, обсушить в прохладном помещении в течение 2–4 ч, обернуть чистой тканью и коптить 9–10 ч при температуре дыма 40–50 °С. Затем копченый окорок отварить 4–8 ч. Окорок считается готовым, если при прокалывании острие ножа легко входит в мясо. Долгое время эту заготовку хранить нельзя.

Копченое свиное филе

5 кг свиного филе, 5 л воды, 1 кг соли, 40 г сахара, 2 г селитры

Из соли, сахара и селитры и воды приготовить рассол. Залить филе рассолом, выдержать 7 дней в прохладном месте.

Филе вымыть в холодной проточной воде, обсушить. Туго перевязать шпагатом, уплотнить мясо, придать ему форму, коптить 4 часа.

Копченые свиные ребра

Ребра молодых кабанов, соль, сахар, молотый перец, чеснок, специи по вкусу, свиные желудки

Ребра разрезать пополам по длине костей, натереть их посолочной смесью и уложить в ящики или другие непротекающие емкости. Выдержать в прохладном помещении 1,5–2 месяца. После этого обсушить их и прокоптить.

Ребра крупных животных рекомендуется готовить иначе: отделить ребра от кожи и жира, разрезать на куски, посолить и слегка посыпать перцем. Пересыпая солью, положить их в хорошо вычищенные свиные желудки как можно плотнее друг к другу, чтобы между ними не было свободного пространства. В середину вместе с солью можно насыпать немного нарубленного чеснока, специй по вкусу. Когда свиной желудок полностью наполнится, зашить его и положить под пресс на 3 дня. Затем перенести в холодное место и выдержать 1,5–2 месяца. После этого вымыть в проточной воде, обсушить и прокоптить.

Говяжье филе варено-копченое

10 кг филейной части, 3–4 л воды, 200–250 г соли, 5 г сахара, 0,5 г селитры, 20 г молотого черного перца, 5–7

лавровых листов

Приготовить рассол из соли, сахара, селитры и специй.

Мясо очистить от жира и пленок, подровнять края, придав кускам относительно правильную форму. По всей длине наколоть мясо с двух сторон толстой иглой или шилом (через 2–3 см) и залить рассолом. Температура рассола – 4–5 °С.

Через 5 суток мясо вынуть и подвесить для просушки на 2–4 ч. Затем коптить при температуре 30–35 °С в течение 18–24 ч. По окончании копчения мясо отварить в воде или на пару в течение 60–75 мин. Хранить в прохладном помещении не более 5 суток.

Копченый говяжий балык

1,5–2 кг говяжьей вырезки, 150 г соли, 20 г сахара, 1 г селитры

Для рассола: *1 л воды, 150 г соли, 30 г сахара, 2 г селитры*

Вырезку обрезать, чтобы кусок принял приблизительно прямоугольную форму. Натереть посолочной смесью из соли, сахара и селитры, положить в эмалированную кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодное место на 24 часа.

Залить вырезку приготовленным остуженным рассолом, придавить небольшим гнетом и оставить на 3 дня.

Соленое мясо вынуть из рассола, вымыть, обсушить и коптить в течение 6–8 ч. По окончании копчения подвесить балык для просушки в прохладном помещении на 48 часов.

Копченая баранина

5 кг мяса, 1,2 кг соли, 20 г селитры, лавровый лист, душистый перец по вкусу

Смешать соль, селитру, специи. Парное мясо еще теплым натереть посолочной смесью и дать остыть. Затем уложить в ящик, пересыпая солью и специями. Ящик прочно заколотить и осмолить. Выдержать 2 дня при температуре около 5 °С, чтобы соль лучше растворилась.

Переместить ящик в холод на 1,5–2 месяца. Еженедельно переворачивать его на другую сторону. По истечении срока мясо вынуть из ящика, обсушить на свежем воздухе и прокоптить до готовности.

Пастрома

10 кг свинины, 10 л воды, 2 кг соли, 100 г чеснока

Мясо со свиной шеи без жира нарезать прямоугольными пластинами толщиной 2–3 см, уложить в кастрюлю и залить рассолом. Выдержать мясо в рассоле 2–3 суток, вымыть проточной водой комнатной температуры, дать просохнуть.

Натереть мясо измельченным чесноком, уложить в эмалированную кастрюлю и выдержать 12–14 ч. После этого обвязать куски шпагатом и коптить при температуре 85–95 °С в течение 2 часов.

Кролик горячего копчения

15–16 кг мяса кролика, 15 зубчиков чеснока, черный или молотый красный перец, лавровый лист, пряности по вкусу

Для рассола: *500–600 г соли, 20 л воды*

Тушки кроликов разделать, охладить, уложить в эмалированную кастрюлю, залить рассолом и выдержать 12–15 ч. Затем вынуть из рассола и просушить в течение 1–2 часов.

Когда тушки обсохнут, натереть их снаружи и внутри смесью перца, толченого чеснока, измельченного лаврового листа. Каждую тушку с внутренней стороны нашпиговать чесноком. Подготовленные тушки подвесить в коптильне и выдержать в горячем дыму 2–2,5 часа.

Копченая телятина или говядина

1 кг мяса, 50 г соли, 1,5 г селитры

Свежую парную говядину натереть посолочной смесью. Когда мясо остынет, куски сложить в емкость, обильно пересыпая смесью. Емкость с мясом поставить в помещение с температурой 10–14 °С на 12–18 ч, затем перенести в холодное место на 8–10 дней.

Просоленное мясо коптить 24 ч при умеренной температуре, чтобы оно одновременно и запекалось, и коптилось. После этого прокоптить его в более холодном дыму в течение 3–5 дней.

Сало «Вкусное»

Сало, соль

Сало очистить, посыпать солью, положить в холодильник на сутки.

Далее вымыть сало в холодной воде, обсушить, перевязать шпагатом и подвесить в коптильне. Обрабатывать 3 ч, используя древесину груши, яблони, осины.

Сало пикантное

4 кг сала, 500 г соли, 1,5 ст. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. молотого лаврового листа, 8 зубчиков чеснока, зелень укропа, другие специи по вкусу

Сало нарезать пластинами шириной 5 см. Чеснок измельчить, растереть с солью, добавить перец, молотый лавровый лист и рубленый укроп. Приготовленной смесью тщательно натереть сало.

На дно контейнера насыпать тонкий слой специй, уложить сало в один слой, шкурками вниз. Посыпать сало специями и уложить следующий ряд. Верхний слой посыпать специями, положить доску и поставить гнет. Выдержать 3 дня в прохладном темном месте.

Очистить сало от соли, сушить 24 ч. Затем поместить в коптильню как можно выше и разжечь сильный огонь. Когда появится дым, огонь сделать средним. Коптить сало 20 мин. После этого перевесить в прохладное место на 2 суток. Такое сало можно хранить на холоде 2–3 месяца.

Сало с чесноком

1,5 кг свиного шпика, 200 г соли, 5 зубчиков чеснока, молотый черный перец, лавровый лист, порошок горчицы по вкусу

Сало вымыть, натереть смесью соли, измельченного чеснока, горчицы, перца и лаврового листа. Смесь слоем 5 мм насыпать на дно контейнера, залить кипятком, сверху уложить шпик. Поместить в холодильник на 3–5 дней.

Соленое сало хорошо промыть теплой водой, обсушить и поместить в коптильню, выдержать 40–45 мин при температуре 35–50 °С.

Слоеный копченый шпик

1 кг сала, 100 г соли, 12–16 зубчиков чеснока, молотый красный перец по вкусу

Понадобится сало толщиной не менее 5 см с прослойками мяса. Нарезать сало кусками шириной 10–12 см и длиной 25–30 см, натереть солью. На дно посуды насыпать слой соли толщиной 1 см, плотно уложить сало вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сало было полностью покрыто. Накрыть посуду с салом пергаментом и выдержать 20 суток, при этом регулярно переворачивать и поливать выделившимся рассолом.

Далее очистить сало от соли, вымыть в теплой воде и подвесить для подсушивания на 24 ч. Нарезать сало пластинами, натереть перцем и пропущенным через пресс чесноком. Сложить пластины в 4–5 слоев, свернуть рулетами и перевязать шпагатом, подвесить в коптильне. Обрабатывать при температуре 80 °С в течение 24 часов.

Полукопченая колбаса

3 кг говядины, 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной свиной грудинки, 300 г соли, 10 г порошковой аскорбиновой кислоты, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. сахара, 1–2 зубчика чеснока, крахмал, подготовленные кишки

Мясо нарезать небольшими кусочками, пересыпать смесью соли и аскорбиновой кислоты, уложить в миску, накрыть, выдержать 3 дня.

Посоленное мясо измельчить: говядину 1 раз пропустить через мясорубку, свинину и грудинку нарезать кусочками в 2–3 раза крупнее, чем обычно нарезают шпик. После этого измельченную говядину тщательно перемешать, добавив молотый перец, сахар и пропущенный через пресс чеснок. Добавить свинину и вновь вымешать фарш, чтобы в итоге получилась однородная вязкая масса. После этого добавить измельченную грудинку и снова тщательно все перемешать. В самом конце ввести крахмал – на 10 кг мяса 170 г крахмала.

Наполнить фаршем кишки и перевязать их шпагатом. Перевязанные кольца или батоны колбасы подвесить в прохладном месте на 4–5 ч. После этого подсушенную колбасу коптить при температуре 60–90 °С в течение 40 мин. Затем погрузить ее в кипящую воду, температуру воды снизить до 70–80 °С и варить колбасу около 1 ч. Затем колбасу вновь подвесить

в прохладном месте для охлаждения на 3–4 часа.

Остывшую колбасу коптить при температуре 35–45 °С в течение 12–24 ч. Готовые изделия обсушить в течение 2–4 суток.

Свиная колбаса

4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или сала со спины, 300 г соли, 10 г измельченной аскорбиновой кислоты, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. сахара, 2–3 зубчика чеснока, крахмал, подготовленные кишки

Мясо нарезать кусочками, пересыпать смесью соли и порошковой аскорбиновой кислоты, перемешать и выдержать 3 суток.

Посоленное мясо измельчить отдельно друг от друга. Нежирную свинину тщательно вымешать, добавив молотый перец, сахар и пропущенный через пресс чеснок. К массе добавить измельченную полужирную свинину и вновь вымешать фарш до получения однородной массы. После этого добавить грудинку или сало, снова перемешать. В конце ввести крахмал – 170 г на 10 кг мяса.

Приготовленный фарш набить в кишки и перевязать их шпагатом. Подвесить колбасу в прохладном месте на 4–5 ч. После этого коптить при температуре 60–90 °С 40 мин. Затем погрузить в кипящую воду, температуру воды снизить до 80 °С и варить 50–60 минут.

После варки колбасу снова подвесить в прохладном месте для охлаждения на 3–4 ч. Коптить при температуре 35–45 °С в течение 12–24 ч. По окончании процесса готовые колбасы сушить 3–4 дня.

Вареная колбаса горячего копчения

2 кг говядины, 500 г нежирной свиной ветчины, 1 кг свиного жира, 150 мл водки, 2 г молотой гвоздики, 2 ст. л. лимонной цедры, молотый красный перец, соль по вкусу, подготовленные кишки

Мелко нарезать говядину и нежирную свиную ветчину. Пропустить через мясорубку свиной жир. Все смешать, добавить соль, измельченную гвоздику, молотый красный перец, тертую цедру лимона и водку.

Набить смесью очищенные и промытые кишечные оболочки и

завязать шпагатом или нитками. Колбасу положить в холодную воду, довести до кипения и варить 50 мин. Затем вынуть и обтереть. Подготовленную колбасу коптить в течение суток.

Салями

1 кг нежирной свинины, 600 г говядины, 400 г свиного сала, 50 г соли, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. белого молотого перца, 1 ч. л. тмина, подготовленные кишки

Свинину, говядину и сало нарезать небольшими кусками и пропустить через мясорубку. Добавить соль, пряности и измельченный чеснок, тщательно перемешать.

Готовым фаршем плотно наполнить очищенные и промытые кишки, завязать плотно с двух сторон. Колбасу сначала отварить в кипящей воде в течение 1 ч, потом коптить 60–70 минут.

Курица копченая

2,5 кг курицы (тушка), сало по желанию, 1/2 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. 3 %-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 3 лавровых листа, черный перец горошком, 5 сушеных ягод можжевельника, 1/2 ч. л. толченого имбиря, корица по вкусу

Тушку курицы тщательно вымыть, разрезать пополам вдоль и обработать. Затем положить между двумя разделочными досками и придавить, чтобы расплющить кости и суставы, выпустить мозговую жидкость и сделать куски тушки плоскими.

Для приготовления рассола в кипяченую воду комнатной температуры добавить соль, сахар, уксус, нарезанный чеснок, ягоды можжевельника и пряности. Чем больше пряностей добавить, тем ароматнее будет птица. Приготовленным рассолом залить мясо, чтобы оно было полностью покрыто, выдержать 48 ч. За это время 2–3 раза поменять куски местами.

Вынуть тушку из рассола, сделать в мясе неглубокие надрезы и вложить в них кусочки сала и ломтики чеснока. Перед копчением куски мяса подвесить на просушку, а во время копчения периодически обмакивать в рассол. Копчение начинать при сильном нагреве, чтобы на поверхности появилась пленка. Потом огонь убавить и коптить до готовности.

Диетическая говяжья колбаса

1,5 кг нежирной говядины и телятины, 500 г нежирной свиной грудинки, 1/2 зубчика чеснока, 1 ч. л. мускатного ореха, 1 ст. л. паприки, 2 ст. л. соли, подготовленные кишки

Мясо вымыть, подсушить и пропустить через мясорубку. Добавить соль, пряности и тщательно перемешать.

Наполнить фаршем оболочку. Сначала отварить колбасу в течение 1 ч, а затем обсушить и коптить 50–60 минут.

Гусь горячего копчения

6–7 кг гуся (тушка), соль

Для рассола (на 1 кг мяса): *100 г соли, 1 л воды, 1/2 ст. л. сахара, 1 лавровый лист, щепотка гвоздики, щепотка корицы, душистый перец горошком*

Тушку гуся обработать, вымыть, натереть солью, положить в глубокую посуду и оставить мариноваться на холоде 3–4 дня.

Приготовить рассол: в кипящую воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, снять с огня и охладить в закрытой посуде. Залить рассолом тушку, чтобы она была полностью покрыта, и выдержать в холодном помещении 2–3 дня. После этого вынуть птицу из рассола, подвесить и сушить 3–4 часа.

Подготовленное мясо коптить 12–15 ч, начать процесс при температуре 70–80 ˚С, а затем снизить температуру до 60 ˚С. Гуся горячего копчения можно хранить в холодном помещении не более 5 месяцев.

Куриные окорочка копченые

1 кг окорочков, 4–5 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец, специи по вкусу

Окорочка вымыть, натереть солью и специями, нашпиговать чесноком, завернуть в фольгу и поместить в холодильник мариноваться на 13–15 ч.

Для копчения лучше использовать опилки и веточки фруктовых деревьев. Выложить окорочка на решетку коптильни и обрабатывать дымом 50–60 мин. Каждые 20 мин окорочка переворачивать и проверять готовность.

Индейка по-литовски

На 1 кг индейки – 1 ст. л. соли, 6–7 зубчиков чеснока, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, лавровый лист, молотый черный перец и другие специи по вкусу

Индейку натереть смесью из соли, пропущенного через пресс чеснока и измельченного лаврового листа, уложить в контейнер, закрыть и мариновать на холоде 36–48 часов.

В большой кастрюле вскипятить воду, посолить, добавить овощи и пряности. Опустить индейку в кипящую воду и нагревать под крышкой на медленном огне, но не кипятить. Через 1,5–2 ч мясо вынуть и обсушить.

После этого коптить индейку в течение 3 ч. Таким же способом можно коптить кур и уток.

Мясные блюда холодного копчения

Варено-копченая говядина

10 кг говядины, 350 г соли

Говядину вымыть в проточной воде, разрезать на куски, залить кипятком и довести до кипения. Затем вынуть из воды и подвесить сушиться на 1–2 часа.

Подготовленное мясо натереть солью, выдержать при комнатной температуре 10–12 ч. После этого коптить холодным дымом 5 суток.

Бастурма из свинины

На 1 кг свинины – 75 г посолочной смеси, чеснок, молотый острый перец, молотый лавровый лист по вкусу

***Для посолочной смеси (на 1 кг соли):** 15 г селитры, 1 ст. л. сахара, 6–7 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа*

У нежирного свиного окорока срезать мясо, удалить жир и сухожилия. Мякоть нарезать длинными полосками толщиной примерно 3 см. Натереть их посолочной смесью и плотно уложить слоями в эмалированную или стеклянную посуду, посыпая слои молотым перцем и измельченным лавровым листом. На мясо уложить деревянный круг или тарелку, установить гнет и выдерживать в прохладном месте 10–12 дней.

Вынуть мясо из посуды, обтереть соль и вымочить в холодной воде. Полосы свинины обсушить полотенцем, обвязать шпагатом и подвесить для просушки. Коптить в холодном дыму до готовности.

Копченую бастурму поместить между двумя досками, сверху поставить гнет и выдержать 24 ч. После этого смазать куски смесью толченого чеснока и красного острого перца и подвесить в прохладном сухом месте.

Копченая ветчина

40 кг свинины, пшеничные отруби

***Для посолочной смеси:** 2 кг соли, 5 ст. л. селитры, 5 ст. л. измельченного лаврового листа, 3,5 ст. л. гвоздики,*

5 ст. л. молотого черного перца

Свинину вымыть, нарезать кусками. Приготовить посолочную смесь. Натереть смесью каждый кусок мяса, уложить в большую емкость или прочный бочонок без трещин, закупорить и выдержать 48 ч в теплом помещении, переворачивая каждые 2–3 ч. После этого емкость герметично закрыть, если это бочонок – засмолить, и вынести на холод.

Через 6–8 недель ветчину вынуть, обтереть соль, натереть пшеничными отрубями и подвесить в прохладном месте на 2 дня.

Коптить в течение 3 недель: сначала в легком дыму, а потом в сильном, прерывая процесс на 1–2 ч. Ночью огонь не поддерживать. Копченую ветчину завернуть в ткань и уложить на хранение в ящики с соломой.

Ветчина деревенская

На 1 кг мяса – 50 г посолочной смеси, 1 ч. л. сахара, 1 зубчик чеснока

Для посолочной смеси (на 100 г соли): *1 ч. л. паприки, 1 ч. л. черного перца, 8–10 г аскорбиновой кислоты*

Посолочную смесь соединить с сахаром и измельченным чесноком. Небольшие куски мяса натереть приготовленной смесью и выдержать в прохладном месте 3 недели.

Вымочить мясо в воде в течение 10 ч, обсушить. Коптить холодным дымом (30–40 °С) в 8–10 приемов, в зависимости от размеров кусков.

Карбонад

10 кг мяса, 15–17 зубчиков чеснока, молотый черный перец, душистый перец по вкусу

Для рассола: *300 г соли, 5 л воды*

Для приготовления рассола в кипящую воду добавить соль, довести до кипения и охладить.

Мясо нарезать кусками, нашпиговать чесноком, натереть перцем, залить рассолом и оставить на 5 дней.

Вынуть мясо из рассола, обсушить и оставить в холодном помещении с хорошей вентиляцией на 3–5 ч. Коптить в течение 24 часов.

Копченая соленая говядина

10 кг говядины, 400 г соли

Мясо вымыть, обсушить, натереть солью и оставить на 10–12 ч. Затем очистить от соли, вытереть насухо и подвесить в хорошо проветриваемом помещении для просушки на 1–2 часа.

Подготовленное мясо коптить холодным дымом 15–20 дней.

Копченая говядина с перцем

10 кг говядины, 400 г соли, молотый черный и красный перец по вкусу

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусками, обсушить, натереть смесью соли и перца. Уложить куски в контейнер, пересыпать солью, выдержать в хорошо проветриваемом помещении 6 ч. Затем перенести в холодное место на 1–2 часа.

Мясо очистить от соли, обсушить и коптить холодным дымом в течение 15–20 дней.

Копченые бараньи лопатки

10 кг бараньих лопаток, 1,5 кг соли, 200 г ржаной муки, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Мясо вымыть и просушить в течение 3–4 суток. Уложить в контейнер, пересыпать измельченным лавровым листом и перцем, залить рассолом, установить сверху гнет и оставить на 24 ч. После этого подвесить мясо в сухом прохладном помещении на просушку на 2–3 суток.

Подготовленное мясо посыпать ржаной мукой и коптить холодным дымом 2–3 суток.

Колбаса из свинины и грудинки

4 кг нежирной свинины, 3 кг свиной грудинки, 3 кг шпика, 300 г соли, 3–4 зубчика чеснока, молотый черный перец, подготовленные кишки

Свинину пропустить через мясорубку, посолить, влить воду, которой должно быть по объему немного меньше мяса. Выложить фарш в эмалированную посуду и поместить на холод на 24 часа.

Грудинку и шпик нарезать кусочками по 50–100 г, посыпать

солью и выдержать сутки на холоде. Свиной фарш вторично пропустить через мясорубку. Грудинку и сало нарезать кубиками, перемешать со свининой, добавить чеснок и специи. Приготовленной массой наполнить кишки с помощью мясорубки со специальной насадкой, концы завязать шпагатом, оболочку колбасы проколоть, чтобы вышел воздух. Коптить 2–3 суток.

Затем отварить колбасу на среднем огне в течение 1 ч. После этого погрузить в холодную воду на 10–15 мин для охлаждения.

Гусь быстрого копчения

5 кг мяса гуся (1 тушка), отруби

Для маринада: *250 мл воды, 1/2 ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу*

Потрошенную и промытую птицу разрезать пополам вдоль грудки, натереть отрубями, залить приготовленным маринадом и оставить под гнетом на 1–2 суток.

Тушку вынуть из маринада, дать немного просохнуть, коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Копченое сало

10 кг свиной корейки, 1 кг соли

Свиную корейку нарезать кусками шириной 8–10 см и длиной до 30 см, натереть солью. В емкость для засолки насыпать слой соли толщиной 1 см, уложить сало рядами, пересыпая каждый солью. Верхний слой засыпать солью, выдержать 15–20 дней в прохладном месте.

Очистить сало от лишней соли, вымыть и подвесить для просушки на 12 ч. Подготовленное сало коптить непрерывно в течение 2–3 суток при температуре 20–30 °С, до бурого цвета.

Сало с мясной прослойкой

10 кг сала, 1 кг соли

Свежее сало нарезать кусками шириной 10–12 см и натереть солью. На дно посуды насыпать слой соли, плотно уложить сало вниз кожей. Каждый ряд посыпать солью так, чтобы сала не было видно. Емкость накрыть пергаментом и выдержать 20 суток. Сало 2–3 раза в день переворачивать и поливать образующимся соком.

Очистить сало от лишней соли, вымыть в теплой воде и

оставить подсушиться на 20–25 ч. Сало повесить в коптильне так, чтобы куски не соприкасались. Коптить при температуре 25–35 °С в течение 24–30 ч до красно-коричневого цвета. Готовое сало подвесить для охлаждения в проветриваемом помещении на 20–24 часа.

Колбаса ветчинно-рубленая

2,5 кг говядины, 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 20 г молотого красного острого перца, 20 г молотого черного перца, 3 зубчика чеснока, подготовленные кишки

Для посолочной смеси: *125 г соли, 5 г сахара, 5 г селитры*

Говядину очистить от жира, сухожилий, два раза пропустить через мясорубку. В фарш добавить 1 л воды, чтобы масса была вязкой. Жирную и нежирную свинину нарезать ломтиками длиной 5–6 см и толщиной 1–1,5 см. Мясо по отдельности посыпать посолочной смесью и выдержать 24 часа.

После этого говяжий фарш вторично пропустить через мясорубку, перемешать со свининой, добавить пряности, измельченный чеснок, наполнить подготовленные кишки и перевязать шпагатом. Коптить колбасу 2–3 дня. Отварить на среднем огне 1,5 часа.

Копченая соленая курятина

5 кг куриного мяса, 100 г соли

На дно емкости для засолки насыпать соль, максимально плотно уложить натертые солью куски курицы, каждый слой посыпать солью. Сверху установить деревянный круг и гнет. Выдержать мясо 24–48 ч, затем вынуть из соли, обтереть, обсушить.

Подвесить мясо в тени в проветриваемом месте для просушивания на 10–12 ч. После коптить холодным дымом в течение 2–3 суток.

Копченый рулет из гусятины

10 кг гусятины, 300 г соли, 2 ст. л. порошковой аскорбиновой кислоты, молотый душистый или черный перец, кориандр по вкусу

Натереть мясо смесью соли и пряностей. На дно эмалированной посуды насыпать посолочную смесь слоем около 2 см и уложить половинку гуся кожей вниз, на нее положить вторую – кожей вверх, и так далее. Последняя половинка должна быть кожей вверх. Сверху на мясо положить деревянный круг и прижать гнетом. Выдержать в прохладном месте 8 дней, ежедневно меняя куски местами.

Мясо очистить от соли, обсушить, свернуть рулетами кожей наружу и обвязать шпагатом. Рулеты подвесить в хорошо проветриваемом месте на 4–6 ч для подсушивания. Коптить холодным способом при температуре дыма 30 °С в течение 6–7 суток.

Индюшатина быстрого копчения

5–6 кг мяса (небольшая тушка)
Для маринада: *250 мл воды, 1/2 ст. л. уксуса, 7–8 зубчиков чеснока, соль, молотый черный перец по вкусу*

Подготовленную птицу разрезать на две части по грудке, залить приготовленным маринадом. Сверху уложить плоскую тарелку, поставить гнет и поместить в прохладное помещение на 24–48 ч. Затем тушку коптить 5–6 ч при температуре дыма 25–30 °С.

Копченая курица

5 кг курицы (2 тушки)
Для рассола: *100 г соли, 5 л воды*

Тушки курицы вымыть в холодной воде, вытереть насухо и обсушить 12 ч при хорошем проветривании. Затем залить приготовленным рассолом, выдержать на холоде 6–7 дней. После этого подвесить в хорошо проветриваемом месте на 24 часа.

Обернуть курицу двумя слоями марли и коптить в течение 24–48 ч. Снять марлю, обтереть курицу и подвесить в сухом прохладном месте на 24 ч, чтобы она окончательно просохла.

Курица, копченная с ягодами можжевельника и чесноком

2,2–2,5 кг курицы (1 тушка)
Для посолочной смеси: *1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. порошковой аскорбиновой кислоты, 1/2 ч. л.*

молотого душистого перца, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 14 зубчиков чеснока, 3 зрелые ягоды можжевельника

Приготовить посолочную смесь: соединить соль, сахар, кислоту, пряности, измельченный чеснок и ягоды можжевельника.

Тушку курицы разрезать вдоль по грудке, натереть внутри и снаружи посолочной смесью, уложить в контейнер, прижать гнетом и выдержать в прохладном месте 48 часов.

Тушку хорошо вымыть и обсушить. Коптить птицу в холодном дыму ольхи при температуре 20 ˚С в течение 48 часов.

Подготовка рыбы к копчению

Еще раз напомним, что для заготовок нужно использовать самые свежие продукты. В первую очередь это касается такого скоропортящегося продукта, как рыба.

У свежей рыбы тушка прогибается и свободно провисает под собственным весом, а если спинка и туловище не гнутся – продукт вот-вот начнет портиться. Жабры у свежей рыбы красные, от них должен исходить запах реки и водяных растений. Глаза выпуклые, без пленки. Если жабры синие, а глаза поблекли или побелели – рыба на грани протухания. У несвежей рыбы кости легко отделяются от мяса или даже торчат из тонкой кожи брюха, а мясо издает неприятный запах.

Свежесть замороженной рыбы определяется путем отваривания одного кусочка. Если рыба была заморожена свежей и процесс замораживания велся правильно, она сохранит естественный запах, цвет и вкусовые качества.

Перед копчением рыбу нужно разморозить. Это легко сделать, если уложить ее в емкость с водой комнатной температуры и регулярно менять воду. После размораживания рыбу засолить. Очищать от чешуи перед копчением рыбу не рекомендуется, поскольку она защищает мясо рыбы от грязи и копоти в процессе копчения.

Необходимость в чистке возникает, если чешуя повреждена или плохо выглядит. Если рыбу все-таки решились очистить, перед началом чистки лучше опустить ее ненадолго в горячую воду – чешуя легко удалится, а кожа останется целой и неповрежденной.

Перед копчением рыбу следует выпотрошить. Сделать это можно, вскрыв брюшко или спинку. И в том и в другом случае целью потрошения рыбы является удаление внутренностей, включая молоки или икру. Эту процедуру нужно проводить аккуратно, чтобы не повредить, к примеру, желчный пузырь. Если желчь случайно разольется, то мясо станет горьким и будет безнадежно испорчено.

Брюшко таких рыб, как форель, сиг, хариус, мягкое, поэтому их легко потрошить с помощью острого ножа. У карпов и линей брюшко жесткое – для вскрытия брюшной полости следует секатор, сделав предварительно прокол ножом.

Чтобы удалить внутренности у крупной рыбы, разрез лучше делать на спине вдоль хребта, отсекая ребра от позвоночника с одной стороны, для того чтобы не затронуть брюшную полость. Далее внутренности удаляются точно так же, как при потрошении

со стороны брюшка. При желании можно даже удалить кости позвоночника. При потрошении всех видов рыбы следует обязательно вырезать жабры и пояс плечевых костей.

Потрошеную рыбу нужно вымыть и при надобности нарезать на более мелкие части. Рыбу весом до 200 г принять коптить в целом виде, без головы или с головой, но без жабр. Рыбу крупнее, весом до 1 кг, желательно распластать – разрезать вдоль на 2 части. С больших рыб для копчения лучше всего срезать филе с кожей. У бесчешуйчатой рыбы кожу можно снять, если она повреждена или выглядит непрезентабельно.

После обработки рыбу для копчения нужно сначала засолить и обсушить. При этом она должна быть надежно защищена от насекомых.

Рыбу можно коптить горячим и холодным способом. **Горячее копчение** рекомендуется при обработке карповых, осетровых, тресковых, а также угря, сельди, палтуса, сома, салаки и др. Дым должен иметь температуру от 60 до 130 ˚С. Копчение длится 1–3 ч. При такой обработке рыба одновременно и коптится, и запекается. Рыбу горячего копчения нельзя долго хранить. Ее нужно использовать в течение 3 дней после копчения. Особое внимание при этом способе нужно уделить подбору древесины. Лучше всего подходят опилки ольхи и можжевельника. Также применяются бук, дуб, клен, осина, каштан, орешник, ясень, яблоня, груша, вишня и слива. Для придания дополнительного аромата в огонь можно добавлять травы: вереск, полынь, базилик, тимьян, краснотал.

Для **холодного копчения** чаще всего используют воблу, тарань, леща, чехонь, красноперку, линя, осетра, треску, пикшу, кефаль, скумбрию, судака, хариуса, изготавливают балыки из осетровых рыб.

Холодное копчение рыбы проводится с помощью дыма температурой 30–35 ˚С от 1 дня и более. При этом рыба просушивается, консервируется и может храниться около 3 месяцев. Чем дольше процесс копчения, тем больше срок хранения.

Перед копчением из рыбы следует удалить кровь – для этого нужно вымочить ее в течение 30 мин в концентрированном рассоле (250 г соли на 5 л воды). В целом, для подготовки рыбы к холодному копчению соли требуется больше. После просаливания рыбу следует вымочить и обсушить в течение 3–5 дней, в зависимости от размера рыбы. Если мясо нежное, перед копчением тушку нужно завернуть в пергамент или ткань.

Перед началом процесса нужно убедиться, что топлива достаточно для первых 6–8 ч копчения. Рыба должна коптиться и

вялиться одновременно, но при этом не становиться твердой. Такое возможно лишь в том случае, если поддерживается постоянная температура 25–35 °С. Это необходимо, чтобы рыба не потеряла много жира и не пересушилась. Чем больше соли осталось в рыбе после вымачивания, тем ниже должна быть температура коптильного дыма. Прежде чем подвешивать рыбу, в коптильне нужно развести огонь и отрегулировать температуру дыма.

Главным фактором длительности копчения является влажность воздуха и размеры рыбы. Тушки весом 200–500 г будут готовы через 48 ч, рыба крупнее коптится 3–4 дня. Для форели, карпа, сига, угря достаточно 4 дней копчения, для щуки иногда требуется 2 недели. Последние часы коптить рыбу лучше с добавлением к древесине веток и ягод можжевельника, которые обладают сильным бактерицидным действием. В результате копченая рыба дольше хранится и не плесневеет. Копчение можно считать оконченным, когда рыба приобретет золотистый оттенок. Поверхность готовой тушки должна быть сухой, а мясо упругим.

После копчения рыбу следует охладить на открытом воздухе, строго соблюдая правила гигиены и предохраняя от попадания внутрь тушек грязи и насекомых. Лучше всего подвесить рыбу на воздухе на 2–3 дня – она немного подвялится и станет значительно вкуснее. К тому же подвяливание увеличивает срок хранения рыбы.

Рыбные блюда горячего копчения

Карп горячего копчения

2,5–3 кг карпа (3–4 тушки), соль, перец, приправы для рыбы по вкусу

У карпов удалить внутренности и жабры. Рыбу вымыть, обсушить, натереть снаружи и внутри смесью соли и специй. Уложить в емкость для засолки и поставить в прохладное место на 2–2,5 ч. Затем рыбу выложить на бумажное полотенце, дать обсохнуть.

Уложить тушки на решетку коптильни так, чтобы они не соприкасались. Коптить на среднем огне 20 мин. Чтобы рыба не горчила, через 10 мин после начала процесса нужно открыть крышку коптильни и выпустить пар.

Горбуша горячего копчения

4 кг горбуши, 150 г соли, 1 ст. л. сахара, 3–4 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. молотого красного перца, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. базилика, 1/2 ч. л. семян горчицы, 1 ч. л. паприки

Горбушу очистить, выпотрошить, вымыть, натереть солью внутри и снаружи. У крупной рыбы с толстой спинкой сделать диагональные надрезы и также натереть их солью. Чеснок пропустить через пресс, смешать со специями и сахаром. Щедро обсыпать смесью всю рыбу внутри и снаружи, завернуть в пищевую пленку и солить на холоде 1–2 дня, регулярно переворачивая.

Очистить рыбу от посолочной смеси, вымыть, дать обсохнуть и начать коптить. В начале копчения первые 10–15 мин необходимо поддерживать температуру дыма около 110 °С. Затем огонь убавить до 90–100 °С, добавить влажные опилки, чтобы дым был гуще и насыщеннее. Рыбу регулярно переворачивать, чтобы копчение было равномерным. Продолжительность копчения мелкой горбуши – 35–60 мин, средней – 50–100 минут.

Пряные копченые кальмары

500 г кальмаров, 1 ст. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 1 ст.

л. приправ по вкусу

Кальмаров отварить в кипящей, чуть подсоленной воде в течение 6–8 мин. Вынуть из воды, нарезать крупными кольцами, обвалять в заранее приготовленной смеси соли, сахара и специй.

Коптить 15–20 минут.

Деликатесный копченый рулет

1,5 кг горбуши (1 тушка), 700 г скумбрии (1 тушка), 4 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара

Горбушу разделать на два филе, удалить голову и кости. Скумбрию разделать так же. Полученные филе обсушить, натереть смесью соли и сахара, уложить в эмалированную посуду, поставить сверху гнет и оставить в холодном помещении на 5–6 часов.

Филе вынуть, очистить от лишней соли и обсушить. Филе скумбрии уложить на филе горбуши, свернуть рулетом и обвязать шпагатом. Коптить в течение 50–60 мин. После копчения огонь выключить и оставить рулеты в коптильне до полного остывания.

Копченые креветки

500 г креветок, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. соли

Креветок посолить, смазать сливочным маслом и коптить при температуре 90 °С в течение 1–2 ч в зависимости от размера. У готовых креветок мясо плотное и упругое.

Готовых креветок еще раз смазать маслом. Лучшим топливом для копчения креветок считаются ольха и рябина с добавлением веточек дуба, малины, черной смородины.

Толстолобик горячего копчения

2–2,5 кг толстолобика, 4 ст. л. соли, 8 зубчиков чеснока, 1 ст. л. смеси перцев, лавровый лист, зелень

Выпотрошенную и промытую тушку обсушить, натереть смесью соли, специй, пропущенного через пресс чеснока. По желанию можно добавить лавровый лист, а в брюшко уложить веточки зелени.

Оставить рыбу мариноваться в прохладном месте 3–4 ч. Затем смыть посолочную смесь, обсушить и коптить 35–40 минут.

Засоленная копченая рыба

3 кг некрупной рыбы, соль
Для рассола (на 1 кг рыбы): *3 ст. л. соли, 1 л воды*

На дно коптильной камеры уложить березовые прутья, кору, бересту и пшеничную солому. Рыбу очистить, вымыть, залить приготовленным рассолом и оставить на 2 часа.

Рассол слить, влажную рыбу посыпать солью и разложить на тлеющую древесину, кору и солому. Рыбу следует регулярно переворачивать и следить за деревом и соломой, чтобы они слабо тлели, но не горели. Приготовленная таким способом рыба очень нежная и вкусная, причем запаха дыма практически не чувствуется.

Копченая камбала

400–500 г камбалы (1 тушка), 50 г сала (ломтик), 3 ст. л. лимонного сока, несколько веточек петрушки
Для рассола: *1 л воды, 2 ст. л. соли крупного помола, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса*

Отрезать у рыбы голову, выпотрошить, обрезать плавники и тщательно вымыть. Тушку окунуть в горячую воду, затем аккуратно очистить чешуйки. Приготовить рассол с солью, сахаром и уксусом.

Сало измельчить, перемешать с рубленой петрушкой, добавить лимонный сок, наполнить получившейся смесью брюшко рыбы и залить ее рассолом. Мариновать 2 дня в прохладном помещении.

Затем камбалу вымыть, обсушить и коптить 15–20 мин при температуре 150 °С.

Копченый палтус

4–5 кг палтуса среднего размера
Для посолочной смеси (на 1 кг рыбы): *2 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого душистого перца, 1/2 ч. л. кориандра, щепотка имбиря*

Рыбу выпотрошить, вымыть в проточной воде, нарезать кусками шириной 3 см. Смешать соль и специи, натереть рыбу, уложить в емкость для засолки и мариновать 24–48 ч в холодильнике.

Смыть с рыбы лишнюю соль, обсушить и коптить при температуре 150–180 ˚С 25–30 минут.

Сельдь «Золотистая»

3 кг сельди

Для посолочной смеси (на 1 кг рыбы): *1 ст. л. соли без горки, 1 ч. л. молотого душистого перца, 1/2 ч. л. сахара, щепотка фенхеля*

У рыбы отрезать головы, разрезать по хребту и распластать тушки, удалив предварительно внутренности. Засыпать сельдь посолочной смесью, выдержать 2–3 ч. Затем вымыть, обсушить и подвесить на просушку в тени на 3 часа.

Коптить густым дымом 2 ч. Рыба должна стать золотистого цвета. Хранить продукт можно не более 24 часов.

Копченый карп

3 кг карпа

Для рассола: *на 1 л воды – 1 ст. л. соли, лук и чеснок по вкусу*

Рыбу вымыть, выпотрошить, разрезать вдоль на 2 части. Приготовить 3 л рассола, добавить в него измельченный чеснок и лук. Уложить в рассол рыбу и оставить в прохладном месте на 8–12 часов.

Вынуть рыбу, дать обсохнуть и коптить при температуре 150 ˚С в течение 1 часа.

Копченая скумбрия

2 кг скумбрии среднего размера, соль, специи по вкусу

Рыбу выпотрошить, тщательно вымыть брюшную полость и просушить. Натереть рыбу солью снаружи и внутри, оставить на 20–30 мин. Затем нанизать на бечевку или проволоку и поместить рыбу в коптильню.

Коптить горячим дымом не менее 35–45 мин в зависимости от размера. Когда рыба станет золотистой, ее можно еще немного посолить и по желанию посыпать специями.

Копченая щука

Щука средних размеров

Для посолочной смеси (на 1 кг рыбы): *1 ст. л. соли, 2 горошины душистого перца, 1/2 ч. л. тмина, 1/2 ч. л. фенхеля, зелень укропа по вкусу*

Рыбу выпотрошить, вымыть и натереть смесью соли и специй. Оставить щуку засаливаться в прохладном месте на 2–3 ч. Затем ополоснуть, вытереть насухо.

Подготовленную рыбу обвязать и подвесить в коптильне. В опилки желательно добавить несколько веточек или шишек можжевельника. Закрыть коптильню крышкой и развести огонь. Через 30 мин крышку поднять и выпустить пар, чтобы мясо рыбы не размягчилось. Когда рыба немного подсохнет, камеру закрыть и коптить около 2 ч при температуре не выше 110 ˚С, иначе щука потеряет жир и станет сухой и жесткой. Рыбу нужно регулярно проверять на степень готовности. У готовой рыбы плавники белые у основания. Копченую щуку употреблять сразу, хранится она не более 2 дней.

Лещ копченый

2 кг леща, соль, молотый черный перец по вкусу

Лещей выпотрошить, удалить чешую, вымыть, натереть смесью соли и перца.

Выложить рыбу в ряд на решетку коптильни. Лещей весом 1–2 кг понадобится коптить 25–30 минут. Для копчения рекомендуется использовать березовые и осиновые веточки или опилки ольхи. Можно для аромата добавить несколько веток рябины.

Рыбные блюда холодного копчения

Копченая мойва

2 кг мойвы, соль, лавровый лист

Крупную мойву выпотрошить, засыпать солью и измельченным лавровым листом и выдержать 2–3 ч, вымыть в проточной воде.

Нанизать рыбу на бечевку, сушить на открытом воздухе в тени 1 ч, а затем коптить 18–24 ч при температуре около 30 °С.

Копченая ставрида

3 кг ставриды среднего размера

Для посолочной смеси (на 100 г соли): *1 ч. л. молотого душистого перца, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1/4 ч. л. мускатного ореха*

Рыбу аккуратно выпотрошить, вымыть и дать высохнуть. Тушки обильно натереть смесью соли и специй, поставить на холод на 12 ч. Замочить в холодной воде на 20 ч. Менять воду следует каждые 3–4 часа.

Повесить рыбу в коптильне, довести температуру дыма до 25–30 °С и коптить от 2 до 6 дней, в зависимости от размера рыбы.

Копченая щука

3 кг щуки, зелень укропа

Для посолочной смеси: *3 ст. л. соли, 2–3 ч. л. сахара, 1–2 ч. л. смеси перцев*

Щуку выпотрошить, вымыть, обсушить, сделать на спинке надрезы. Смешать соль с сахаром и специями, тщательно натереть рыбу снаружи и внутри. В брюшную полость положить укроп и по желанию лук. Оставить мариноваться в прохладном месте 12 часов.

После этого вымачивать рыбу в течение 12 ч в прохладной воде. Нанизать щуку на проволоку и сушить на открытом воздухе 3–5 дней. Коптить при температуре 28–30 °С в течение 7–8 часов.

Горбуша, копченная холодным способом

2 кг горбуши

Для рассола: *2 кг соли, 9 л воды, 2–3 ч. л. сахара*

Горбушу выпотрошить, вымыть и повесить на просушку на 2–3 ч. Приготовить из соли и сахара рассол, уложить в него рыбу и выдержать в прохладном месте 12 часов.

Рыбу обтереть, нанизать на бечевку, сушить 2–3 ч, затем переместить в коптильню и коптить при температуре 28–30 ˚ в течение суток.

Холодное копчение. Универсальный рецепт

3 кг рыбы, 300 г соли

Для рассола: *250 г соли, 2 л воды, 1 ст. л. сахара, 3 лавровых листа, черный перец горошком по вкусу*

Приготовить рассол: в воду всыпать 250 г соли, довести до кипения, добавить специи и остудить.

Рыбу выпотрошить, вымыть, высушить и натереть солью. Уложить в емкость для маринования и поставить в холодильник на 24 ч. Затем влить рассол и выдерживать еще 3–5 дней.

Рыбу вынуть, вымочить 4–5 ч в холодной воде, чтобы ушла лишняя соль, подвесить на сутки для просушки. Коптить подготовленную рыбу 24–30 ч при температуре 27–30 ˚С.

Копченая скумбрия

3 кг скумбрии

Для посолочной смеси (на 100 г соли): *1 ч. л. молотого душистого перца, 1 ч. л. молотого сушеного укропа, измельченный лавровый лист*

Рыбу выпотрошить, вымыть, дать просохнуть и щедро натереть солью и специями. Уложить в емкость для маринования, переложить лавровым листом и держать в прохладном месте 12 часов.

Рыбу вынуть, смыть соль и вымочить в течение 8–10 ч. Коптить при температуре 25–28 ˚С 24–28 часов.

Рецепты блюд с мясными и рыбными заготовками

Гренки с копченой курицей

300 г черствого белого хлеба, 350–400 г копченого куриного филе, 60–80 г твердого сыра, 100 мл молока, 2 ст. л. майонеза, 3 зубчика чеснока, соль и специи по вкусу, растительное масло для жарки

Хлеб нарезать ломтиками, обжарить с двух сторон. Куриное филе нарезать кусочками (в соответствии с количеством гренков), немного отбить, посолить и обжарить в растительном масле. Выложить филе на гренки.

Приготовить соус. Сыр натереть на средней или мелкой терке, смешать с майонезом, добавить молоко, пропущенный через пресс чеснок и специи по вкусу. Перемешать соус, он должен быть достаточно густым и не растекаться. Полить соусом курицу и поставить гренки в духовку на 5–10 мин, чтобы сыр в соусе немного расплавился.

Бутерброды «Гурман»

Багет с отрубями, 300 г помидоров, 200 г копченой говядины или свинины, 100 г твердого сыра, майонез, чеснок, зелень по вкусу

Багет нарезать ломтиками толщиной около 1 см. Выложить на противень и немного подсушить в духовке. Каждый кусочек хлеба натереть чесноком. Копченое мясо и сыр нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, дать немного стечь соку. Зелень измельчить.

Ломтики багета смазать майонезом (можно заменить сливочным маслом или соусом), сверху уложить копченое мясо, помидор, сыр, посыпать зеленью. Выложить бутерброды на противень, поставить в разогретую до 160–180 °С духовку до расплавления сыра.

Бутерброды «Любимая закуска»

400 г черного хлеба, 100 г маринованных шампиньонов, 50–70 г лука, 100 г ветчины, 100 г свежих огурцов, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, зелень, специи по вкусу

Мелко нарезать шампиньоны. Лук и ветчину нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на растительном масле. Добавить зелень, мелко нарезанный огурец, измельченный чеснок, майонез, специи.

Черный хлеб нарезать ломтиками, подсушить с двух сторон на сковороде без масла. Смазать хлеб получившейся начинкой. Украсить готовые бутерброды ломтиками огурца и зеленью.

Бутерброды с копченостями

300 г серого хлеба, 150 г копченой телятины, 200 г ветчины или бекона, 100 г лука, 300 г помидоров, 2 ст. л. майонеза, 2 ч. л. горчицы в зернах, 1 ч. л. бальзамического уксуса, 1 ст. л. растительного масла, зелень

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Смешать майонез с горчицей и уксусом. Смазать получившимся соусом каждый ломтик. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, уложить на соус.

Копченую телятину нарезать тонкими полупрозрачными кусочками. Бекон или ветчину – тонкими ломтиками и немного обжарить на сковороде, смазанной маслом. Выложить на лук ветчину, сверху – телятину. На мясную начинку выложить нарезанный кружочками помидор, украсить зеленью.

Канапе с сыром, вяленой говядиной и ветчиной

150 г белого батона, 150 г вяленой говядины, 200 г ветчины, 200 г твердого сыра, веточки зелени

Очень тонко нарезать сыр, говядину и ветчину, сложить ломтики друг на друга, на один край выложить веточку зелени и свернуть рулетиком. Если рулетики получились большие, можно разделить их на две части.

Батон нарезать кусочками толщиной 1,5 см, обрезать корку, разделить на квадратики и обжарить на сухой сковороде. На каждый кусочек хлеба положить рулетик из сыра и копченостей, закрепить шпажкой.

Канапе с ветчиной

200 г ветчины, 70 г твердого сыра, 2–3 веточки укропа, 100 г маринованных огурцов, майонез по вкусу, помидоры черри

Ветчину нарезать тонкими пластинками. Маринованный огурец нарезать брусочками. Сыр натереть на средней терке, добавить измельченную зелень и майонез. Масса должна получиться достаточно густой.

На ломтик ветчины выложить сырную начинку, на середину начинки – кусочек огурца, свернуть рулетиком. На каждый рулетик поместить помидор черри, сколоть зубочисткой.

Канапе «Праздничное» с копченой свининой

200 г белого хлеба, 250 г копченой свинины, 70 г твердого сыра, 200 г помидоров, 100 г свежих огурцов, 1/2 зубчика чеснока, 2 ст. л. майонеза, несколько веточек укропа или другой зелени, специи

Хлеб нарезать ломтиками толщиной около 1,5 см, обрезать корку, нарезать ломтики квадратиками и обсушить на сковороде без масла. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками. Копченую свинину нарезать ломтиками.

Сыр натереть на средней терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, измельченную зелень, немного майонеза и специи по вкусу. Массу тщательно перемешать.

На ломтики свинины выложить сырную смесь, свернуть рулетиками. На кусочек хлеба положить кружок огурца, на него – рулетик из свинины, сверху – кружочек помидора. Сколоть канапе шпажкой.

Канапе с тушенкой

200 г черного хлеба, 300 г свиной или телячьей тушенки, 200 г маринованных огурцов, 50–70 г маринованного лука (мелкого)

С хлеба срезать корку, нарезать мякоть кубиками и подсушить на сковороде без масла. Тушеное мясо без жира нарезать кубиками, маринованные огурцы – кружочками. На ломтики хлеба уложить огурец, затем мясо, сверху – маленькую маринованную луковичку. Сколоть все шпажкой.

Канапе с консервированным языком

200 г ржаного хлеба, 200–300 г консервированного языка, 200 г несладких яблок, 100 г маринованных огурцов, 40 г сливочного масла, 1/3 ч. л. молотого кориандра, 1–2 ч. л. лимонного сока, веточки зелени

Ржаной хлеб нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см, вырезать из мякоти кружочки или квадраты.

Яблоки вымыть, нарезать тонкими дольками, сбрызнуть лимонным соком. Маринованные огурцы нарезать кружочками или брусочками. Язык нарезать тонкими ломтиками. Мягкое сливочное масло смешать с молотым кориандром.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху уложить язык, яблоко, огурец, добавить зелень. Сколоть канапе шпажкой.

Салат из печенки с маринованным луком

400 г консервированной печенки, 400 г лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. уксуса, соль, перец по вкусу, листья салата, зелень для украшения

Очищенный лук мелко нарезать, залить водой, добавить уксус и оставить на 15–25 мин. Печенку нарезать соломкой, немного обжарить на растительном масле.

Смешать готовую печенку и маринованный лук, посолить, поперчить, заправить майонезом и поставить в холодильник на 30 мин. Подать на листьях салата, украсив зеленью.

Теплый салат из апельсинов, свеклы и курицы

200 г консервированной курятины, 200–250 г апельсинов, 200–300 г отварной или запеченной свеклы, 50 г лука, 50–70 г феты, 5 веточек петрушки, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец

Для соуса: *50 мл апельсинового сока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. зернистой горчицы*

Свеклу очистить от кожицы и нарезать небольшими дольками. Лук нарезать полукольцами и немного обжарить на сковороде, смазанной растительным маслом. Апельсины очистить от кожуры, семян и пленок, нарезать мякоть небольшими ломтиками. Куриное мясо нарезать небольшими брусочками или кубиками, быстро обжарить в небольшом количестве растительного масла. Сыр нарезать кубиками или тонкими брусочками. Зелень измельчить.

Смешать все ингредиенты, посолить, поперчить, перемешать. Апельсиновый сок смешать с 2 ст. л. растительного масла и горчицей, приправить солью и перцем. Заправить салат соусом, перемешать.

Бутерброды «Лодочки»

Белый багет, 200 г сыра, 300–400 г тушенки из свинины или телятины, 100 г моркови, 100–120 г лука, 500 мл кефира, 3 яйца, 1 ст. л. растительного масла, соль и зелень по вкусу

Багет разрезать вдоль на две части, вынуть часть мякоти, чтобы получились «лодочки».

Тушеное мясо очистить от жира, нарезать небольшими кусками. Лук очистить и нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в растительном масле. Мясо смешать с тертым сыром. Перемешать луковую и мясную начинку, добавить соль, измельченную зелень и наполнить получившейся начинкой багеты.

Кефир смешать с 1 яйцом и полить этой смесью бутерброды. В середине каждого бутерброда сделать углубление и аккуратно вбить яйцо, чтобы не повредить желток. Отправить бутерброды в разогретую до 200 °С духовку на 10–15 минут.

Салат из баранины с овощами

400 г консервированной баранины, 100 г твердого сыра, 1–2 отварных яйца, 200–250 г редиса, 100 г моркови, 70–100 г консервированного сладкого перца, 60–70 г лука, 1 зубчик чеснока, 150 мл майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль, зелень и специи по вкусу

Баранину очистить от жира и соуса, нарезать соломкой. Морковь отварить, нарезать тонкими полукружиями или натереть на терке для корейской моркови. Лук нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле. Консервированный перец нарезать соломкой. Сыр и редис натереть на крупной терке или нарезать дольками, добавить пропущенный через пресс чеснок.

Подготовленные продукты соединить, посолить и заправить майонезом. Перед подачей на стол украсить салат дольками яиц, зеленью, ломтиками консервированного перца.

Салат по-армянски

300 г консервированной в собственном соку говядины, 100 г репчатого лука, 80–100 г моркови, 1 отварное яйцо, 200 г граната, 1 ст. л. консервированного зеленого горошка, 1 лимон, 1 ч. л. зелени петрушки, майонез, соль, специи по вкусу

Говядину нарезать мелкими кусочками и выложить ровным слоем на блюдо.

Сваренное вкрутую яйцо и очищенную морковь нарезать кубиками, смешать с зернами граната, дольками очищенного лимона, измельченным луком, зеленым горошком, нашинкованной зеленью петрушки и выложить на кусочки мяса. Сверху залить майонезом.

Салат мясной острый

350 г консервированного отварного мяса, 200 г маринованных огурцов, 300 г отварного картофеля, 4 ст. л. майонеза, несколько веточек зелени, молотый красный перец и соль по вкусу

Отварное мясо, маринованные огурцы и картофель нарезать небольшими кубиками, приправить по вкусу солью и красным молотым перцем, заправить майонезом и перемешать.

Готовый салат выложить в салатник горкой, украсить ломтиками маринованных огурцов и зеленью.

Салат с курицей и стручковой фасолью

200 г консервированной отварной курицы, 100 г стручковой фасоли, 150 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока, 1 ст. л. кунжута, 2 ч. л. лимонного сока, 1/3 ч. л. лимонной цедры, 1 ст. л. бальзамического уксуса, 1 ч. л. горчицы, 6–7 листьев салата, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу

Курятину нарезать кусочками, обжарить в растительном масле. Стручковую фасоль нарезать кусочками длиной около 3 см, выложить в сковороду к мясу, посыпать лимонной цедрой, жарить, время от времени перемешивая, 7 мин. Снять с огня.

Добавить пропущенный через пресс чеснок, лимонный сок, бальзамический уксус, горчицу, сахар, соль, аккуратно перемешать, дать настояться 3 мин. Помидоры нарезать небольшими ломтиками, соединить с фасолью и мясом. Выложить на листья салата и посыпать обжаренными семенами кунжута.

Горячий салат из свинины с виноградом

400 г нежирной свиной тушенки, 400 г белого винограда, 1 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. меда, цедра 1 лимона, 2 ст. л. арахиса, 2 зубчика чеснока, 6–7 веточек кинзы, 4 ст. л. растительного масла, соль и перец

Свинину очистить от соуса, нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить и нарезать соломкой. Свинину немного обжарить в масле, добавить чеснок. Мясо посолить, поперчить, перемешать, переложить в тарелку и сохранять в тепле.

Зелень измельчить. Приготовить соус. Нагреть 2 ст. л. растительного масла. Добавить белый виноград, быстро обжарить его и смешать с медом и измельченной цедрой лимона. Добавить соевый соус и готовить, перемешивая, пока виноград не покроется глазурью, а жидкость не испарится. Положить арахис и готовить, перемешивая, еще 1 мин. Горячее мясо смешать с соусом и зеленью и сразу же подать на стол.

Салат из риса с индейкой и изюмом

500 г консервированного филе индейки, 200 г отварного риса, 100–120 г яблок, 100 г изюма, 150 г лука, 4 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. соевого соуса, несколько веточек зелени, соль и специи по вкусу

Филе индейки нарезать небольшими кубиками, обжарить в 2 ст. л. растительного масла. Влить соевый соус, добавить специи, перемешать, тушить 2 мин, снять с огня.

Отдельно обжарить нарезанный тонкими полукольцами репчатый лук. Добавить промытый изюм, жарить еще 1–2 минуты.

Яблоко очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кубиками, соединить с отварным рисом. Добавить индейку и лук с изюмом (вместе с маслом, в котором они жарились), аккуратно перемешать. Подавать салат, украсив зеленью.

Мясные рулетики под соусом

2 листа тонкого лаваша, 500 г смешанной мясной тушенки, 100 г лука, 200 г моркови, 100 мл томатного соуса, 150 мл сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук нарезать не очень мелко. Морковь натереть на крупной терке, обжарить все на растительном масле.

Лаваш разделить пополам. На каждый кусок выложить мелко нарезанное или пропущенное через мясорубку мясо, скрутить лаваш в трубочку и оставить на пару минут. Разрезать рулетики на небольшие кусочки и выложить на обжаренные лук и морковь разрезом вниз.

Приготовить соус: смешать сметану, томатный соус, добавить перец, соль, 200 мл кипятка, перемешать, залить рулетики, плотно закрыть крышкой и тушить на слабом огне 2–3 мин. Выключить и оставить под крышкой еще на 10 минут.

Бутерброды с сайрой

Белый батон (400 г), 300 г консервированной сайры в масле, 4 яйца, 150 г сыра, 50–70 г сливочного масла, 100 г корня сельдерея, 100 г лука, 1 ст. л. растительного масла, 5 веточек петрушки

С сайры слить масло, размять вилкой в однородную массу. Яйца сварить, остудить и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Сельдерей очистить и натереть на средней или мелкой терке. Петрушку мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками. Обжарить лук в небольшом количестве масла до прозрачности, добавить тертый сельдерей, перемешать и через 1 мин снять с огня.

Смешать рыбу, яйца, лук и сельдерей, посолить. Добавить зелень и тщательно перемешать. Ломтики хлеба (при желании их можно предварительно подсушить) смазать сливочным маслом, выложить ровным слоем начинку. Сверху бутерброды посыпать тертым сыром и запекать в разогретой до 200 °С духовке около 5 мин. Готовые бутерброды украсить зеленью.

Бутерброды «Березка»

Белый багет, 200 г сливочного сыра, 120–150 г свежего огурца, 100 г малосольной рыбы, 1 зубчик чеснока, 2–3 веточки петрушки, 2 веточки кинзы, оливки без косточек

Багет нарезать небольшими кусочками и разрезать пополам. Мягкий сливочный сыр размять, добавить измельченную зелень и мелко нарезанный чеснок, специи по желанию.

Намазать багет сырной смесью, сверху уложить кусочки рыбы. Огурец нарезать тонкими длинными пластинками по диагонали, уложить сверху на рыбу. Бутерброды украсить ломтиками оливок и зеленью.

Канапе с сельдью и укропным маслом

200 г филе соленой сельди, половина белого батона, 100 г сливочного масла, 150 г свежих огурцов, 5 веточек укропа, зелень для украшения

Сливочное масло выдержать при комнатной температуре, чтобы оно стало мягким. Укроп мелко нарезать, смешать с маслом. По желанию можно добавить щепотку соли. Филе сельди нарезать кусочками.

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см, обрезать корку, вырезать из мякиша квадратики или прямоугольники. Обсушить хлеб на сухой сковороде, остудить, смазать укропным маслом. На масло уложить ломтик сельди. Огурец нарезать кружочками, уложить на сельдь, украсить зеленью и сколоть шпажкой.

Канапе со слабосоленой рыбой, лимоном и горчичным маслом

200 г филе слабосоленой рыбы, половина белого батона, 50–70 г сливочного масла, 1–2 ч. л. горчицы зернами (соус), 1/2 лимона, 5–6 веточек петрушки, зеленые оливки без косточек по количеству канапе

Батон нарезать ломтиками, вырезать из мякиша круглые гренки с помощью стопки или формочки для печенья. Сливочное масло выдержать при комнатной температуре, чтобы оно стало мягким, смешать с горчичным соусом. Масса должна быть однородного цвета и консистенции.

Смазать соусом ломтики хлеба. Сверху на соус уложить листики петрушки, ломтики сельди, оливку. Лимон нарезать тонкими кружочками, согнуть вдвое или свернуть конусом, разместить на оливке и сколоть канапе шпажкой.

Салат с сельдью и огурцом

200 г слабосоленого филе сельди, 200 г свежих огурцов, 200–300 г помидоров, 3 яйца, 5 листьев салата, 3 ст. л. растительного масла, 5–6 перышек зеленого лука, 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара, соль и перец

Огурцы вымыть, при необходимости очистить от кожицы. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками, листья салата – соломкой, зеленый лук мелко нарубить. Филе сельди нарезать мелкими кусочками.

Все ингредиенты перемешать. Приготовить заправку. Смешать растительное масло, уксус, сахар и соль с помощью блендера. Кристаллики соли и сахара должны полностью раствориться. Заправить салат и перемешать.

Салат с судаком и рисом

150 г соленого филе судака, 150 г отварного риса, 300 г помидоров, 100 г моркови, 6–7 листьев салата, 6–8 маслин без косточки, 1–2 ст. л. растительного масла, зелень, соль и специи по вкусу

Филе судака вымочить в холодной воде в течение 18–24 ч. Воду регулярно менять. Затем филе отварить, охладить и мелко нарезать.

Отваренную и очищенную морковь, маслины и часть листьев салата нарезать небольшими кусочками. Помидоры обдать кипятком, окунуть в холодную воду, снять кожицу и нарезать небольшими дольками. Смешать овощи с рыбой и отварным рисом, посолить, поперчить и заправить салат маслом. Затем перемешать, выложить на листья салата и украсить зеленью.

Салат «Подсолнух»

200 г консервированной сайры в масле, 250–300 г отварного картофеля, 150–200 г свежих огурцов, 7–8 перышек зеленого лука, 2–3 отварных яйца, 35 г чипсов, майонез, соль и перец по вкусу, оливки или консервированная кукуруза для украшения

С рыбы слить масло. Консервированную сайру размять вилкой. Отварной картофель, огурцы и зеленый лук мелко нарезать. Отварные белки отделить от желтков, натереть на терке отдельно.

Подготовленные продукты уложить в салатник слоями, смазывая каждый слой майонезом: сначала сайру, затем картофель, зеленый лук, огурцы, тертые яйца. Поверхность салата смазать майонезом и посыпать кукурузой или выложить половинками оливок. По краю салатника разместить чипсы в виде лепестков подсолнуха.

Борщ

5 л бульона, 200 г свиной тушенки, 200 г свеклы, 350–400 г картофеля, 200 г моркови, 200 г белокочанной капусты, 100 г сладкого перца, 200 г лука, 1 зубчик чеснока, 70 г корня петрушки, 5 веточек укропа, 5 веточек петрушки, 2 ст. л. томатной пасты, 150 мл сметаны, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сахара, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Свеклу, морковь и коренья натереть на крупной терке, капусту и лук нашинковать соломкой, картофель нарезать дольками. Свеклу слегка обжарить в 1 ст. л. растительного масла, сбрызнуть уксусом, добавить небольшое количество бульона, сахар, томатную пасту и тушить до готовности. Коренья, лук и морковь спассеровать в оставшемся масле.

В кипящий бульон положить картофель и капусту, варить 15 мин. После добавить свеклу, пассерованные овощи, нарезанный соломкой сладкий перец, свиную тушенку, соль, специи и варить еще 15 мин. Заправить чесноком, растертым с мелко нарезанным салом, довести до кипения. Дать настояться. Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Суп с телятиной

1 л воды, 200 г тушенной в собственном соку телятины, 100 г лука, 100 г шампиньонов, 100 г плавленого сыра, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль, перец, специи по вкусу

На растительном масле обжарить нарезанные лук и шампиньоны в течение 5 мин. Посолить, поперчить.

Картофель очистить и натереть на крупной терке. В кипящую воду добавить обжаренный лук с грибами, мелко нарезанную телятину, тертый картофель, тертый плавленый сыр. Хорошо перемешать, чтобы сыр полностью растворился.

Суп посолить по вкусу, добавить специи, варить еще 10–15 мин. При подаче к столу украсить зеленью.

Похлебка с курицей

1 кг консервированной курятины (отварной или в собственном соку), 180–200 г лука, 100 г сладкого перца, 100 г моркови, 100 г консервированной белой фасоли, 200 г багета, 150 г твердого сыра, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль, специи и зелень по вкусу

На растительном масле обжарить лук до прозрачности, добавить нарезанный пластинками чеснок и натертую на крупной терке морковь, перемешать. Затем добавить к овощам очищенный от семян и нарезанный соломкой перец. Обжарить еще 3–4 мин и всыпать специи. Залить смесь стаканом горячей воды, перемешать и снять с огня.

На дно кастрюли выложить сначала куски курицы, затем белую фасоль и обжаренные овощи, влить 1,5 л кипятка, посолить, накрыть крышкой и варить на среднем огне около 15 мин. Всыпать в кипящий суп тертый сыр, перемешать, чтобы он полностью расплавился, проварить еще 2–3 мин и снять с огня. Посыпать готовый суп зеленью и сухариками из багета.

Итальянская густая похлебка

150 г курятины (консервированной в бульоне или собственном соку), 1 л бульона, 80 г риса, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г лука-порея, 300 г консервированных помидоров, 1 л куриного бульона, 1–2 ст. л. орехов кешью, 1 стручок острого перца, 2 ст. л. оливкового масла, зелень, соль и перец по вкусу

Куриное мясо разобрать на волокна. Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Белую часть лука-порея нарезать кольцами. Острый перец очистить от семян, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, нарубить. Консервированные томаты очистить от кожицы, нарезать, сок собрать.

Спассеровать репчатый лук в разогретом оливковом масле. Добавить морковь, лук-порей, острый перец и тушить 4 мин. Вести в смесь помидоры и стекший с них сок, бульон и тушить 10 мин. Посолить, поперчить по вкусу.

Смешать рис, курицу и орехи. Залить готовым супом, перемешать. Подавать к столу, посыпав зеленью.

Рыбный рассольник

1 кг мелкой соленой рыбы, 700 г соленых огурцов, 200 мл огуречного рассола, 100 мл сметаны, 7–8 веточек петрушки, 50 г муки, 2 лавровых листа, черный перец горошком, соль по вкусу

Рыбу уложить в холодную воду на 8–14 ч, чтобы вышла соль. Затем вымыть, сложить в кастрюлю, залить водой, добавить лавровый лист, перец, соль и варить не менее 30 мин, чтобы рыба разварилась.

Бульон процедить, влить в него огуречный рассол и вскипятить. Муку развести водой так, чтобы не было комочков, добавить стакан бульона, перемешать, процедить и влить в кастрюлю с остальным бульоном. Перемешивая, добавить сметану и немного листьев петрушки. Соленые огурцы очистить от кожуры, нарезать, положить в рассольник, вскипятить и сразу подавать.

Уха из соленой трески

1 кг соленой трески, 250–300 г картофеля, 150 г моркови, 180–200 г репчатого лука, 2 ломтика лимона, 5–6 веточек петрушки, лавровый лист, шафран, перец, соль по вкусу

Рыбу уложить в холодную воду на 14–15 ч. Менять воду каждые 2–3 ч. Затем положить треску в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (1,5 л) и варить 5–7 минут.

Картофель, морковь, лук очистить, вымыть. Морковь нарезать тонкой соломкой, картофель – крупными кубиками, лук измельчить. Выложить овощи к рыбе, варить 8–10 мин. После этого добавить нарезанную петрушку, лавровый лист, перец, шафран, варить на слабом огне 3 мин. За минуту до готовности добавить в суп сок из ломтиков лимона. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Уха с копченой горбушей

1 кг мякоти копченой горбуши без костей, 250–300 г картофеля, 150 г моркови, 180–200 г репчатого лука, 10–12 оливок, 5–6 веточек петрушки, лавровый лист, имбирь, перец, соль по вкусу

Горбушу нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (1,5 л).

Картофель, морковь, лук очистить, вымыть. Морковь нарезать тонкой соломкой, картофель – крупными кубиками, лук измельчить. Овощи сразу выложить к рыбе, варить 8–10 мин. После этого добавить нарезанную петрушку, лавровый лист, перец, имбирь и варить на слабом огне 3 мин. За 3–5 мин до готовности добавить в суп оливки. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Суп с консервированной сардиной

200 г консервированной сардины (в масле или собственном соку), 300 г картофеля, 80 г моркови, 100 г лука, 80 г корня петрушки, 5–6 веточек петрушки, 1 ст. л. растительного масла, черный и душистый перец, лавровый лист, соль по вкусу

Картофель, коренья вымыть и очистить. Картофель нарезать кубиками, коренья натереть на крупной терке Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле, добавить к нему морковь и корень петрушки, перемешать, немного обжарить.

В воду положить картофель, посолить, через 7–10 мин добавить лук, морковь и петрушку, консервированную рыбу. Через 1–2 мин добавить специи, довести до кипения и снять с огня. В готовый суп добавить рубленую зелень петрушки.

Говядина в горшочках с овощами

1,6 кг консервированной говядины без костей, 500 г репчатого лука, 250 г моркови, 4 яйца, 300 мл сметаны,120 г твердого сыра, 4 ст. л. свиного жира, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу

Мясо нарезать небольшими кусками. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать дольками или полукружиями. Лук и морковь очистить, измельчить и обжарить в жире до мягкости.

В глиняный горшочек положить сливочное масло, половину мяса, яйца, лук и морковь, затем оставшуюся часть мяса. Горшочек поставить в разогретую до 180–190 °С духовку на 3–5 мин, затем полить сметаной, посыпать тертым сыром и снова запекать в духовке до готовности овощей. Готовое блюдо должно иметь аппетитную румяную корочку.

Гуляш с тмином

500 г консервированной в собственном соку говядины, 300–400 г картофеля, 350–400 г репчатого лука, 200 мл мясного бульона или воды, 1 ст. л. вина, 80 г смальца или 3 ст. л. растительного масла, 2–3 лавровых листа, щепотка молотого красного перца, 1/2 ч. л. тмина, 3–4 веточки зелени, соль по вкусу

Говядину очистить от жира и нарезать мелкими кусочками, выложить в сковороду с кипящим растительным маслом или смальцем и обжаривать 2 мин. Лук очистить от шелухи и измельчить, соединить с мясом и равномерно разложить эту смесь по небольшим керамическим горшочкам. Содержимое горшочков полить жиром, в котором обжаривался гуляш, и половиной процеженного бульона или воды.

Картофель очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками, положить в горшочки, добавить специи, вино, посолить, полить оставшимся горячим бульоном и тушить до готовности картофеля 15–20 мин. При подаче готовое блюдо можно посыпать измельченной зеленью.

Тушеное мясо с грибами

600 г консервированной мякоти говядины, 500–600 г картофеля, 150 г лука, 50 г сушеных белых грибов, 3 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Для соуса: *2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сметаны, 4 ст. л. томатной пасты, 300 мл говяжьего бульона*

Для теста: *80 г муки, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, соль*

Мясо нарезать брусочками. Лук и картофель очистить. Лук нарезать полукольцами, картофель – брусочками. Обжарить на масле картофель с луком. Предварительно замоченные грибы отварить до готовности, отжать и нарезать соломкой.

Приготовить соус: муку подрумянить на сухой сковороде, добавить масло, томатную пасту, посолить и, постоянно перемешивая, ввести сметану. Затем небольшими порциями влить бульон, перемешать, чтобы не было комочков.

Подготовленное мясо, картофель с луком и грибы выложить в форму для запекания. Посолить, залить соусом. Верхний край формы смазать взбитым яйцом. Из муки, масла, яйца и соли замесить тесто, раскатать в лепешку и накрыть форму. Духовку разогреть до 260 ˚С и тушить мясо 25–30 минут.

Запеченное мясо под сырным суфле

600 г мяса (консервированная свинина или телятина), 150 г плавленого сыра, 1 яйцо, 1 ст. л. горчицы, 80 г кукурузных хлопьев, 3 ст. л. растительного масла, соль, специи по вкусу

Мясо нарезать кусками толщиной не более 2 см. Затем обжарить на сковороде на 2 ст. л. разогретого растительного масла 1–2 минуты.

Смешать горчицу, яйцо и сыр. Взбить до получения однородной массы. Кукурузные хлопья хорошенько размять и смешать с 1 ст. л. растительного масла. Выложить мясо на противень. Сверху уложить ровным слоем сырную смесь, а затем высыпать кукурузные хлопья.

Поставить форму в духовку, разогретую до 200–220 °С, на 15 минут.

Цыпленок в сметанном соусе

1 цыпленок (консервированный), 500 г картофеля, 150 г репчатого лука, 100 г моркови, 3–4 ст. л. смальца или сливочного масла, 2 ст. л. сушеных белых грибов, 3 ст. л. тертого твердого сыра, 150 мл сметаны, 1,5 ст. л. муки, 150 мл грибного бульона, зелень петрушки или укропа, соль и перец по вкусу

Картофель, морковь, лук нарезать кубиками. Лук и морковь спассеровать отдельно друг от друга. Грибы отварить, нарезать соломкой.

Приготовить соус: муку поджарить на сухой сковороде до кремового цвета, слегка охладить, влить горячий грибной бульон, вымешать до однородной массы, варить 20 мин. В конце варки добавить прокипяченную сметану, соль, перец по вкусу, варить еще 5 мин, процедить.

Куски цыпленка без костей уложить в небольшие формы для запекания, добавить сырой картофель, пассерованные лук и морковь, грибы, залить сметанным соусом и тушить в духовке 30–40 мин. За 10–15 мин до окончания тушения посыпать тертым сыром. Подать цыпленка, посыпав нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Свинина, запеченная со сливами

400 г консервированной свинины, 300 г слив, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. тимьяна, 5 веточек петрушки, 3 веточки укропа, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу

Свинину нарезать крупными кубиками, обжарить на растительном масле. Выдавить чеснок, добавить тимьян, сливы без косточек, посолить, поперчить и жарить еще 1–2 минуты.

Переложить в форму для запекания и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10–15 мин. Готовое блюдо подать на стол, посыпав рубленой зеленью.

Свиное жаркое в горшочке

800 г тушенки из свинины, 550–600 г репчатого лука, 100 г моркови, 1 ст. л. томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 1 ч. л. сахара, 6–8 веточек укропа, 3 ст. л. растительного масла, бульон, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук и морковь очистить, нарезать, обжарить в растительном масле, перемешивая. Мясо с обжаренными овощами уложить в горшочек, залить бульоном так, чтобы он покрыл продукты, добавить томатную пасту, сахар, соль, лавровый лист, молотый черный перец и тушить на слабом огне до готовности овощей.

В конце тушения добавить толченый чеснок. Подавать в горшочках. Сверху мясо посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Сом запеченный

2 кг соленого сома, 300 г лука, 4–5 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, зелень, соль и специи по вкусу

Рыбу вымыть, уложить в холодную воду и вымачивать 20–24 ч. Каждые 4 ч менять воду.

Нарезать сома кусками, посыпать специями и при необходимости солью, добавить мелко нарезанный лук, сбрызнуть растительным маслом и поставить в холодильник на 2 ч. Затем каждый кусок рыбы завернуть в пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом, и запекать в духовке, нагретой до 220 °С, 30–40 минут.

Готовую рыбу вынуть из бумаги, выложить на блюдо и украсить по своему вкусу – зеленью, ломтиками помидоров, тонкими кружочками лимона.

Цыплята, тушенные с грибами и петрушкой

1,2 кг консервированных цыплят без костей, 200 г моркови, 300 г шампиньонов или других свежих грибов, 100 г сливочного масла, 10–12 веточек петрушки, соль и специи по вкусу

Из мяса удалить кости, разобрать на крупные куски. Промытые грибы, очищенную морковь мелко нарезать и ошпарить кипятком, посолить.

В форму для запекания положить сливочное масло, сверху разместить кусочки цыпленка, грибы, морковь, сверху еще часть масла, накрыть фольгой, прижать края и поставить в духовку. Через 15 мин добавить нарезанную зелень, перемешать и тушить еще 5–7 минут.

Жаркое с гусем

2,5 кг консервированного мяса гуся, 700 г картофеля, 400–500 г помидоров, 300 г лука, 600 мл мясного бульона, 200 мл сметаны, 4 ст. л. растительного масла, 3–4 веточки петрушки, соль и перец по вкусу

Мясо гуся очистить от костей, если они есть, нарезать крупными кусками. Картофель и лук крупно нарезать и обжарить по отдельности на масле. Помидоры обдать кипятком, затем холодной водой, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

В форму для запекания или глубокий противень выложить куски гуся, картофель и лук, залить бульоном, добавить помидоры, сметану и тушить в духовке ч при 200 °С до готовности картофеля. Форму лучше накрыть фольгой. Затем фольгу снять и запекать еще 6–8 мин. При подаче посыпать жаркое рубленой зеленью.

Курица по-быстрому с картофелем и ананасами

1,5 кг консервированной в бульоне курицы, 1,5 кг картофеля, 150–200 г консервированных ананасов, 100 г тертого сыра, 3–4 веточки петрушки, соль и специи по вкусу

Из куриного мяса удалить кости, разобрать на крупные куски. Картофель очистить, вымыть и нарезать брусочками.

Курятину, картофель и ананасы выложить в форму для запекания, посолить, перемешать и запекать в нагретой до 200 °С духовке до готовности картофеля. Сверху уложить кусочки ананасов. При желании посыпать небольшим количеством сыра. Запекать еще 3–5 мин. При подаче украсить зеленью.

Окуни со сметаной

600–700 г сушеных крупных окуней, 100 мл сметаны, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла, панировочные сухари, щепотка мускатного ореха, щепотка молотого имбиря, соль и перец по вкусу

Рыбу уложить в холодную воду, вымачивать 16–20 ч, регулярно меняя воду. Затем удалить кости. Филе слегка отбить, посолить и положить в сметану на 15 минут.

Каждый кусочек филе посыпать специями, обмакнуть во взбитые яйца, затем запанировать в сухарях и обжарить в растительном масле до готовности. Перед подачей на стол каждый кусочек полить растопленным сливочным маслом.

Запеканка из карпа

250–300 г соленого филе крупного карпа, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 мл сметаны, 1 яйцо, 200 г сыра, соль, молотый перец по вкусу

Филе замочить в холодной воде, вымачивать около 18 ч, регулярно заменяя воду свежей.

Выложить филе рыбы в форму, посолить, поперчить. Сверху разместить очищенный и нарезанный кольцами лук и натертую на крупной терке морковь.

Взбить яйцо. Смешать с яйцом натертый на мелкой терке сыр и сметану. Выложить смесь на морковь. Запекать 20–30 мин в духовке при температуре 180–200 ˚С.

Камбала запеченная

800 г соленой камбалы, 80 мл растительного масла, 2 ст. л. муки, 10–12 веточек петрушки, 2 ст. л. лимонного сока, соль и перец

Рыбу замочить в воде комнатной температуры на 20 ч. Воду регулярно менять. Подготовленную камбалу нарезать порционными кусками, посолить и уложить в противень или в форму для запекания.

Муку обжарить на сухой сковороде до кремового цвета, добавить растительное масло, измельченную петрушку и еще немного обжарить. Посолить, посыпать черным перцем и влить такое количество воды, чтобы получился не слишком густой соус. Заправить соус лимонным соком.

Залить рыбу соусом и запечь в духовке при температуре 180 °С.

Хрустящая рыба

400 г соленого филе трески, 100 г кукурузной муки, 1 свежий острый перец, 10 перышек зеленого лука, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. цедры лимона, 2 ст. ложки соевого соуса, 3 веточки мяты, 4–5 веточек тархуна, 30 г корня имбиря, 1 ч. л. коричневого сахара, 4 ст. л. растительного масла, соль

Филе вымыть в проточной воде, уложить в емкость с водой комнатной температуры и вымачивать около 20 ч, меняя воду каждый 2–3 ч. Филе получится практически как свежее. Обработанную треску нарезать небольшими полосками и обвалять в кукурузной муке. Разогреть сковороду, влить растительное масло, хорошенько прогреть и обжарить рыбу с обеих сторон.

Очистить и нарезать пластинками чеснок, мелко нарубить острый перец, предварительно удалив семена. Имбирь нарезать соломкой, зеленый лук – кольцами.

В отдельной посуде обжарить сначала чеснок и имбирь, добавить острый перец, зеленый лук, коричневый сахар, соевый соус, цедру лимона, мяту, тархун. Готовую рыбу полить соусом. Подавать с отварными овощами или с рисом.

Заключение. Правила хранения консервов, солений, вяленых и сушеных продуктов

Для хранения стеклянных и жестяных банок с мясными консервами необходимы специальные условия. Главное – убедиться, что банки укупорены герметично, и проверить целостность самой банки и крышки. Если обнаружен дефект, то содержимое банки нужно переложить в целую проверенную банку и стерилизовать повторно. Если консервы не предназначены для длительного хранения, то целесообразно сразу пустить их в ход: приготовить первые или вторые блюда, испечь с ними пирог и т. д.

Проверенные консервы следует поместить для хранения в прохладное место. Температура и влажность помещения имеют большое значение для срока хранения консервов. Чем ниже температура, тем дольше срок хранения. Оптимальная температура – до +10 ˚С и ни в коем случае не выше +15 ˚С. Помещение должно быть сухим, иначе жестяные банки и крышки стеклянных банок могут поржаветь. Чтобы предупредить их порчу, металлические банки и крышки перед закладкой на хранение нужно протереть тряпочкой, смоченной растительным маслом или другим жиром, вазелином, технической смазкой и др.

В теплый сезон необходимо каждую неделю проверять банки с мясными и рыбными консервами и сразу убирать подозрительные, чтобы избежать взрыва. Содержимое таких банок непригодно даже после термообработки, оно может вызвать серьезные отравления. Особое внимание следует уделить емкостям, крышки на которых не вздулись, но бульон замутился, содержимое выглядит странно и имеет подозрительный запах. Это может быть результатом деятельности возбудителя ботулизма. Отравление подобными продуктами очень тяжелое и наносит непоправимый вред здоровью. При обнаружении таких консервов их нужно немедленно уничтожить, причем так, чтобы уберечь от заражения и людей, и животных.

В процессе проверки консервов на пригодность не следует резко наклонять или переворачивать банки, чтобы не вызвать оживление ослабленных стерилизацией и низкой температурой микроорганизмов. Правильно приготовленные и хранящиеся в подходящих условиях консервы с мясом и рыбой сохраняют свои питательные и вкусовые качества в течение многих месяцев.

Ряд продуктов не предназначен для длительного хранения изначально, так как при хранении они теряют вкус и аромат. К ним относятся паштеты, ливерная колбаса, сальтисон, зельц и т. д. Их нужно использовать в течение 3–5 месяцев.

Соленое, сушеное и вяленое мясо и рыбу нужно хранить в сухом прохладном помещении в подвешенном виде или в сухих деревянных ящиках, наполненных соломой. При этом продукты нужно регулярно проверять, чтобы не пропустить появления порчи, вовремя заметить, если продукты повреждены вредителями. При необходимости их можно дополнительно проветривать или подсушивать на открытом воздухе в затененном месте.

Как уже упоминалось, деликатесы горячего копчения не подлежат долгому хранению, их нужно съесть за 2–4 дня после приготовления. Мясо и рыба холодного копчения способны храниться гораздо дольше, но лучше всего поместить их в холодильник.

Надеемся, наши рекомендации помогут вам приготовить полезные заготовки и пополнить свою коллекцию рецептов новыми находками.

Приятного аппетита!